



# LA SERGUE

Lalande de Pomerol  
2010

## MARIAGE DE LA PUISSANCE ET DE L'ELEGANCE

Les conditions climatiques très particulières du millésime 2010 ont naturellement limité la production des raisins des trois sélections de terroirs à la base de LA SERGUE. Petit rendement et maturité exceptionnelle ont concouru à l'obtention d'un résultat impressionnant. Densité et profondeur sont la touche du millésime; élégance et générosité sans esbroufe, la signature du style LA SERGUE. Meilleur que 2009 ? Peut-être, l'avenir nous le dira. En tout cas, ce que la nature nous a donné le plaisir de produire est enthousiasmant aujourd'hui et plus que plein de promesses pour le futur. Certainement un millésime à ne pas manquer !

### Note de dégustation Juillet 2012 – Pascal CHATONNET :

« Très belle couleur, noire, intense et profonde. Le premier nez rappelle facilement la confiture, le cassis cuit et l'écorce de pin chauffée. A l'agitation, le fruit se fait plus frais, plus épicé, la cerise noire trouve sa place. En bouche, l'attaque est grasse et puissante ; le tannin se développe de manière intense et tapisse bien la bouche, sans agressivité, sans sécheresse, avec une densité impressionnante. Le vin est long, frais, sans platitude ni lourdeur de sur-maturité. Une densité impressionnante mais tout en harmonie. A ce stade, la jeunesse est flamboyante ; le potentiel de développement en bouteille est très grand. Un grand exemple de réussite dans un grand millésime ! »

### Commentaires de Presse :



« Charnu et gourmand, avec des arômes très agréables de prune, de framboise et de mûre accompagnés de riches notes de grillé et de vanille, ainsi qu'une élégante finale. » - **James MOLESWORTH**

**Score : 89-92/100**



« Couleur noire. Nez fruité, de type très mûr, avec des notes de fruit noir et pas cuit! Superbe bouche à l'onctuosité supérieure à tout ce que j'ai goûté sur le cru. Très savoureux, construit, sans dureté en finale, il s'achève long, savoureux et noble. C'est un must du millésime. Bravo à Pascal CHATONNET ».

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur : **16.25/20**



### JUIN-JUILLET-AOÛT 2011 / Bordeaux Primeurs 2010

Dans la catégorie « Excellents » \*\*\* : La Sergue 2010



« Un vin moderne. Doux et mûr, avec des notes de bois bien intégrées associées à des nuances de cacao et de réglisse. La bouche est souple, avec des tannins ronds. A boire entre 2014 et 2020. » - **James LAWTHER**

**Score : 16 points**



# LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2010

## FICHE TECHNIQUE

<b><u>Superficie du Vignoble :</u></b>	5 hectares en 2010
<b><u>Exposition :</u></b>	Nord-Sud
<b><u>Géologie :</u></b>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer sur le plateau de « Chaigneau » et gravelo-argileux sur le plateau de « Chevrol » à la Margaux, parcelles modelées et drainées.
<b><u>Encépagement :</u></b>	85% Merlot noir – 12% Cabernet Franc – 3% Malbec
<b><u>Age moyen des vignes :</u></b>	Plus de 45 ans
<b><u>Porte-greffe :</u></b>	196-17, Riparia, 3309C, 101-14
<b><u>Viticulture :</u></b>	Traditionnelle
<b><u>Vendanges :</u></b>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<b><u>Vinification :</u></b>	Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<b><u>Elevage :</u></b>	14 mois en fûts de chêne (2/3 neuf et 1/3 de un vin) dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<b><u>Rendement :</u></b>	35 hectolitres par hectare.
<b><u>Production :</u></b>	19 000 bouteilles en 2010
<b><u>Commercialisation :</u></b>	Négoce de place et propriété pour les particuliers.
<b><u>Visites de la Propriété :</u></b>	Nos bureaux sont ouverts du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Visites à 11h00, 14h00, 15h00 et 16h00. Le week-end et jours fériés sur rendez-vous.
<b><u>Propriétaire :</u></b>	<b>VIGNOBLES CHATONNET</b> Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC <u>Tél.</u> : ( 33 ) 05.57.51.31.31. – <u>Fax</u> : ( 33 ) 05.57.25.08.93. E-mail : <a href="mailto:contact@vignobleschatonnet.com">contact@vignobleschatonnet.com</a> Site Internet : <a href="http://www.vignobleschatonnet.com">www.vignobleschatonnet.com</a>
<b><u>Œnologue conseil :</u></b>	Pascal CHATONNET