



CHATEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2008

UN MILLESIME DENSE ET FRUITE

Un printemps maussade, un été en demi-teinte avec un mois d'août assez peu ensoleillé, mais une très belle arrière-saison dès la mi-septembre...jusqu'en Novembre. D'avril à octobre, l'ensemble des températures a été nettement au-dessus de la moyenne. L'été a été très sec et le raisin a mûri lentement pour être vendangé entre 125 et 135 jours après la fleur contre 115 habituellement. Peu chargée en raisins (la récolte est inférieure d'au moins 30% en 2008), la vigne a eu beaucoup de temps pour mûrir et l'absence de pluie a maintenu des conditions sanitaires très saines. A cela s'ajoutent les énormes progrès de notre façon de cultiver notre vignoble en 2008. La compréhension détaillée du comportement de la vigne, l'observation scientifique de ses réactions, l'effeuillage précoce, les vendanges de nettoyage, tous les soins portés au vignoble et le triage de la vendange, font que nous arrivons aujourd'hui à pratiquement éliminer tous les raisins médiocres. Nous avons obtenus des raisins concentrés et frais issus d'une maturation pleine et lente sous le soleil de l'été indien bordelais avec une récolte limitée en quantité. Notre vinification traditionnelle et un élevage sous bois très délicat (seulement 25 % de bois neuf) ont permis de révéler un potentiel aromatique, avec des notes à la fois très mures et très fraîches, particulièrement séduisantes avec le HAUT-CHAIGNEAU 2008 !

Note de dégustation Juillet 2010 – Pascal CHATONNET :

Couleur rubis relativement soutenue, belle intensité et beau potentiel d'évolution. Le premier nez est nettement influencé par des caractères de framboise et de mure noire mais avec une nuance plus florale qu'à l'accoutumée. A l'agitation, l'arôme s'intensifie très nettement et remplit complètement le verre tout en restant léger et élégant et très pur. L'attaque en bouche est franche et directe ; le tannin est souple avec toujours la belle fraîcheur typique de nos terroirs et du classique assemblage à dominante de Merlots à peine rafraîchis par le Cabernet Franc et un soupçon de Cabernet Sauvignon pour donner une finale à peine poivrée. Le bois est très peu présent mais participe à une jolie longueur en bouche sans ajouter aucune pesanteur. Un beau vin, d'une densité très accessible et particulièrement fruitée tout à fait dans le style de HAUT-CHAIGNEAU.



La Revue du Vin de France, Les plus beaux vins du millésime 2008 (juin 2009): 15/20

« Nez de belle maturité, épicé, avec des notes minérales. Trame tannique suave et boisé très harmonieux. »



Concours Général Agricole de Paris 2011 : Médaille de BRONZE



Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine 2011 : Médaille d'Argent



2 étoiles : Guide Hachette des Vins - 2012.



CHÂTEAU HAUT- CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2008

FICHE TECHNIQUE

| | |
|---|---|
| <u>Superficie du Vignoble :</u> | 20 hectares |
| <u>Exposition :</u> | Nord-Sud |
| <u>Géologie :</u> | Terroir silico-argileux avec crasse de fer, parcelles modelées et drainées. |
| <u>Encépagement :</u> | 85% Merlot noir – 5% Cabernet Sauvignon – 10% Cabernet Franc |
| <u>Age moyen des vignes :</u> | Plus de 40 ans |
| <u>Porte-greffe :</u> | 196/17, Riparia, 3309C, 101-14 |
| <u>Viticulture :</u> | Traditionnelle |
| <u>Vendanges :</u> | Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage. |
| <u>Vinification :</u> | Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise. |
| <u>Elevage :</u> | 12 mois en fûts de chêne (dont 35 % de fûts neufs et 65 % de fûts de un vin, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation). |
| <u>Rendement :</u> | 35 hectolitres par hectare (premier et second vins) |
| <u>Production :</u> | 40 000 bouteilles en 2008 |
| <u>Commercialisation:</u> | Négoce de la place de Bordeaux et propriété pour les particuliers. |
| <u>Visites de la Propriété :</u> | Réception de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h tous les jours et sur rendez-vous le week-end. |
| <u>Propriétaire :</u> | VIGNOBLES CHATONNET – Jeanine & André CHATONNET 33500 NEAC Tél. : (33) 05.57.51.31.31. – Fax : (33) 05.57.25.08.93. E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com |
| <u>Enologue conseil :</u> | Pascal Chatonnet |