

# L'ARCHANGE

## SAINT EMILION



**Berceau de la famille Chatonnet.**  
Aujourd'hui implantée à Néac sur l'appellation Lalande de Pomerol, la famille CHATONNET est en fait originaire de St Emilion. L'origine du nom de St Emilion tiendrait sa légende du moine Emilian, originaire de Vannes en Bretagne et ayant vécu au VIII<sup>e</sup> siècle. Il aurait choisi de fixer son ermitage dans le roc calcaire à proximité d'une source d'eau pure.

Cependant, Emilien Piganeau<sup>(1)</sup>, historien, souligne qu'aux XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles, on trouve le nom de la ville orthographié « Sentmelion » ou « Semilione », qui viendrait du grec *Sémélé ionê*, « fontaine de Sémélé » (mère de Dionysos) ; Saint Emilion signifierait donc littéralement « fontaine au milieu des vignes ».

Les CHATONNET sont des membres actifs de l'économie de St Emilion depuis le XV<sup>e</sup> siècle. Le berceau originel de la famille se situe à St Martin de Mazerat, la paroisse la plus proche des murs de la cité médiévale.



Ses membres exercent les métiers de marchands, de maîtres charpentiers de barriques et de vigneron. Dès le début du XVII<sup>e</sup>, l'honorabilité de la famille leur accorde la collecte de la taille de la paroisse de St Martin. En se mariant avec Armand CANTENAT, Michelle CHATONNET fonde l'élite de la bourgeoisie viticole locale. Au XVII<sup>e</sup> siècle. Elle enfantera Jeanne qui épousera Pierre BARAT. Ce dernier participe en 1766 à la fondation du cru d'AUSONE (anciennement Chapelle Madeleine, puis Cru Cantenat à la Madeleine jusqu'en 1781), désormais propriété de la famille (Cousine) Vauthier.

**Acteurs de la révolution viticole et créateurs de crus prestigieux** Dès la fin du XV<sup>e</sup> siècle, les CHATONNET sont propriétaires de terres labourables, de vignes et de grottes autour de St Martin de Mazerat et à la Madeleine. Au début du XVII<sup>e</sup>, on retrouve la trace de nombreuses transactions témoignant de l'augmentation du patrimoine foncier de la famille. Les CHATONNET s'attacheront à produire du bon vin. Ils feront partie, dès les années 1750, de ceux qu'Henri Enjalbert<sup>(2)</sup> a appelé les pionniers de la qualité. À cette époque, le courtier Beylot leur achetait régulièrement les vins. En 1770, il offre 450 livres pour un tonneau de vin vieux à une époque où tout le monde vendait au printemps faute de savoir conserver le produit ! Le château Fonroque (Grand Cru Classé) fut également propriété d'un des descendants des CHATONNET jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle où la propriété doit être cédée pour des raisons de partage ; elle appartient désormais à la famille Moueix depuis 1931. À la suite de diverses ventes, partages et successions au cours du XX<sup>e</sup> siècle, l'intégralité des vignobles exploités en propre à St Emilion par la famille CHATONNET a finalement disparue.

**L'annonce de l'Archange :** Les vins issus de St Emilion n'avaient jamais l'objet d'une commercialisation vraiment spécifique parce que distant des préoccupations premières de *Chaigneau* à Néac, Lalande de Pomerol. Conscient des potentialités du terroir, encadré au Nord par **Cheval Blanc** et **La Dominique**, à l'Est par **Chauvin** et **Rol Valentin**, au Sud par **La Gomerie**, **Laroze** et la **Grâce Dieu** et à l'Ouest par **Figeac**, Pascal CHATONNET était soucieux de signer à nouveau un vin CHATONNET à St Emilion !

**Sur la colline aux milles crus : un vignoble renaît.**

En 1945, alors que beaucoup de vignobles sont dans un piteux état à la sortie de la guerre, Arthur DELCOMBEL, père de Janine CHATONNET et pépiniériste de son état, achète une parcelle au lieu-dit Troquart au propriétaire du Château Ripeau (Grand Cru

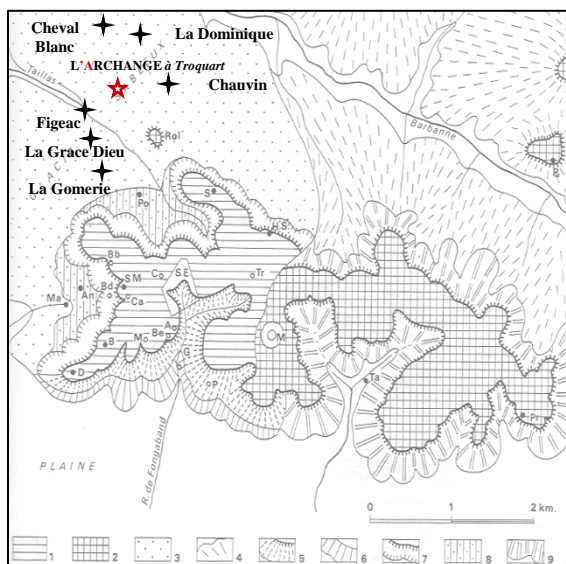
<sup>1</sup> Vins de Bordeaux : Les châteaux des grands crus classés de St Emilion. Frédérique CRESTIN-BILLET, GLENAT ed., 1989.

<sup>2</sup> Les grands vins de St Emilion, Pomerol et Fronsac, Henri ENJALBERT, BARDI ed., 1983

# L'ARCHANGE

## SAINT EMILION

Classé) et en fait une pépinière. Située sur le célèbre glaci sableux à l'Ouest du plateau argilo-calcaire de St Emilion, la parcelle est bien adaptée à la culture de la vigne et déjà signalée comme tel sur la carte de Belleyrne de 1793.

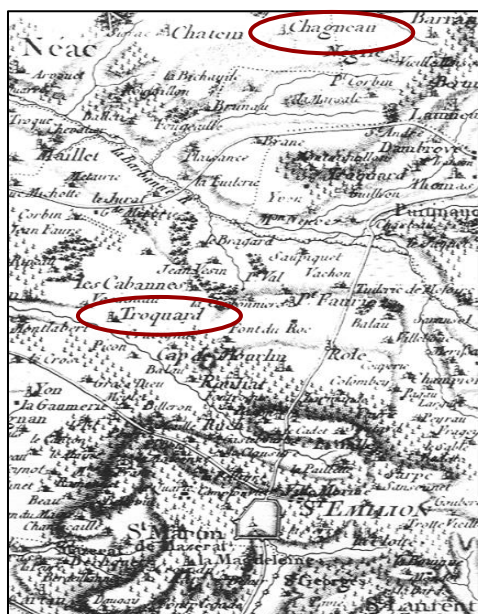


Les terroirs de St Emilion (d'après Henri Enjalbert<sup>®</sup>)

1 : plateau calcaire découpé de St Martin (St Emilion historique), 2 : plateau calcaire à sols rouges de St Christophe, 3 : Glaci sableux du nord-ouest de st Emilion, 4 : coteaux de molasse, 5 : Grande Côte au sud, 6 : Pied de Côte, 7 : limite plateau calcaire 8 : Transition de la petite côte au glaci sableux, 9 : Côte des plateaux orientaux.

S.E. St Emilion ; M butte de Mondot ; S.M Saint Martin de Mazerat ; P. Parsac ; T. : Tazunat ; Pr. Pressac ; S. Soutard ; H.S. Haut-Sarpe ; Ma. Mazerat, D. Daugay ; B. Berliquet ; A. Ausone, Be. Bélair ; M. Magdelaine, G. La Gaffelière, P. Pavie, Ca. Canon ; C. Clos Fourtet ; Bb. Beausejour-Bécot ; Bd. Beausejour Duffau-Lagarosse

C'est de cette terre que ce personnage dynamique, reconnu dans la région tirera une partie des plants ayant servis à la replantation des vignobles de St Emilion, Pomerol et Fronsac dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle.



En 1961, André CHATONNET transforme la pépinière en vignoble à proprement parler.

En 1996, une restructuration profonde améliore encore les potentialités de son terroir. En créant un réseau de drainage moderne et complexe pour remplacer l'ancien système. La régulation de l'alimentation hydrique de la vigne, clé essentielle de la qualité, est désormais parfaitement maîtrisée.

En 2000, à l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle, grâce à des soins appuyés à la culture de la vigne, à la maîtrise de la production d'une parcelle uniquement plantée de Merlot et à une vinification personnalisée, Pascal CHATONNET a porté l'Archange (AOC St Emilion) sur les fonts baptismaux sous l'aura protectrice des anges d'ordre supérieur, ceux qui forment la cour céleste du Seigneur et servent de messagers entre Dieu et les Hommes. Chaque millésime exceptionnel sera dédié à un l'Archange qui incarne le mieux les caractéristiques et la symbolique du millésime.



L'ESPRIT de L'Archange, est élaboré dans les mêmes conditions, et remplace le premier vin de l'ARCHANGE lorsque les conditions du millésime ne se sont pas prêtées à la production du grand vin.

*Revue de Presse 2016*

**JAMESUCKLING.COM** J.M JAMES SUCKLING

Mars 2017 - Score 91-92

Jolie densité, richesse sur ce vin, avec des notes de bleuet et de noix. Soyeux, moyennement corsé et savoureux.

**Yves Beck** - 17.12.2018 - 93/100

Merlot Rouge grenat aux reflets violets. Le bouquet subtile, invitant et filigrane. Il révèle des notes de mûres, de menthe, de feuilles de thé et d'épices. Au palais, le vin est frais, juteux et équilibré. Ses tannins présentent un grain fin. Un vin qui se distingue par sa finesse, sa fraîcheur et son accessibilité, Bravo !