



L'ARCHANGE

Saint-Emilion
2010

L'EXPRESSION DE LA GRANDEUR DU MERLOT

Pour ceux qui ne connaîtraient pas la quintessence de l'expression du Merlot, l'ARCHANGE 2010 pourrait peut-être leur enseigner. Couleur plus que profonde, ribambelle de fruits rouges et noirs entremêlés de touches boisées naturelles, ne sont que les prémices de l'expression de la typicité de cette variété. Tannins puissants et onctueux complètent le profil. Mais c'est une trame acide unique qui confère sa grandeur à l'expression de ce cépage. Elle confère une épine dorsale bien particulière en bouche qui offre une fraîcheur impressionnante malgré une maturité importante et garantit également une aptitude au long vieillissement. Cette subtilité ne se retrouve dans le monde que sur les grands terroirs à fondement argileux comme celui de l'Archange. Tout cela se rassemble dans l'Archange 2010. Une grande bouteille aujourd'hui, des perspectives de développement encore meilleur dans le futur et certainement l'une de nos plus grandes réussites dans ce cru.

Dieu communique avec les hommes par l'intermédiaire d'anges. Le très grand millésime de l'Archange 2010 est dédié à Gabriel qui est considéré comme le messager de Dieu dans la Bible et dans le Coran. Conformément à la signification de son nom, « La Force de Dieu » ou « Dieu est ma force », il est considéré comme la main gauche de Dieu et l'annonceur du Salut à l'humanité :

« Je suis Gabriel qui me tiens devant Dieu. J'ai été envoyé pour te parler et pour t'annoncer cette bonne nouvelle ».

(Luc 1, 19)

Que l'Archange 2010 soit le messager des meilleures nouvelles que vous puissiez imaginer.



Commentaires de dégustation Juillet 2012 – Pascal CHATONNET :

« Couleur très intense, presque noire, avec des reflets de saphir bleu intense. L'intensité du premier nez, sans agitation, est déjà importante. Elle donne une impression de densité phénolique importante ; l'arôme de prune reine-claude, la prunelle et la mure noire se fondent harmonieusement. A l'agitation, l'arôme se fait plus crémeux avec une touche de noix de coco et de réglisse noir. En bouche, la première sensation est douce ; le tannin mûr se développe ensuite de manière intense mais sans astringence et confère au vin une très belle longueur. L'arôme de bouche est identique à celui du nez avec une note plus épicée de clou de girofle et une finale de bois chauffé. L'acidité est superbe ; elle apporte une touche minérale d'une élégance rare bien typée Grand Merlot. Un vin doté d'un potentiel de garde impressionnant tout en étant déjà charmant ! Un grand millésime ! »

Commentaires de Presse :



« J'aime les fruits noirs et la note minérale de ce vin charnu et soyeux, avec une fin de bouche plutôt longue. »

Score : 90-91/100



Coup de ♥ – Primeurs 2010.

L'ARCHANGE

Saint-Emilion

2010

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	1,12 hectare
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux avec sous-sol argileux de molasse pure sur le glaciaire sableux de Saint-Emilion, parcelle remodelée et drainée en 1996.
<u>Encépagement :</u>	100 % Merlot noir
<u>Age moyen des vignes :</u>	30 ans
<u>Porte-greffe :</u>	3309C, 101-14 MG
<u>Viticulture :</u>	Traditionnelle
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale.
<u>Vinification :</u>	La parcelle unique est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Elevage :</u>	14 mois en fûts de chêne (2/3 neuf et 1/3 d'un vin) dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<u>Rendement :</u>	43 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	6 200 bouteilles en 2010
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de la place de Bordeaux et propriété pour les particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	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.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 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>Œnologue conseil :</u>	Pascal CHATONNET