

Médailles et récompenses :



1 étoile : Guide Hachette des Vins - 2012.



Médaille d'or à Mâcon 2011



Médaille de Bronze au Challenge International des Vins - Bourg 2011



LA SERGUE

Lalande de Pomerol
2008

RACE, ELEGANT ET SAVOUREUX

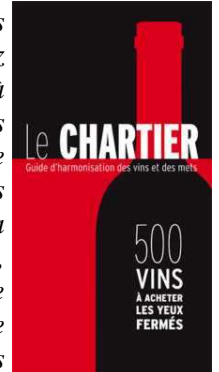


Peu chargée en raisins, cette année la vigne a eu beaucoup de temps pour mûrir, l'absence de pluie a maintenu des conditions sanitaires très saines sans produire des teneurs en alcool trop élevées ce qui permet d'inscrire qui 2008 parmi les millésimes classiques de Bordeaux au plan de l'équilibre mais avec une expression aromatique bien particulière.

Les vieilles vignes de Merlot ont commencé à fleurir à une date très précoce, dès la troisième semaine de Mai, mais des conditions climatiques chaotiques ont compliqué ensuite la fécondation des fruits, nous avons perdu alors une grande proportion de la future récolte. Elle n'en a été que meilleure. En effet, les conditions sèches de l'été et des mois de Septembre et Octobre, secs, ensoleillés, sans excès de température, ont permis de murir très complètement les Merlots, de concentrer à point nos vieux Malbecs et d'attendre ce qu'il fallait pour nos vieux Cabernet Francs. Notre vinification des terroirs séparés, la co-fermentation du Malbec avec les Merlots a permis d'obtenir un vin racé, élégant avec une saveur particulièrement aromatique qui s'est considérablement affinée au cours de l'élevage en barriques.

Le CHARTIER Guide d'harmonisation des vins et des mets Note de dégustation Septembre 2012 par François CHARTIER :

« Comme toujours, millésime après millésime, ce cru du Libournais se montre d'une race étonnante, profond, dense et ramassé, au nez d'une haute définition, au boisé juvénile certes présent, mais déjà presque intégré au cœur de la matière, au fruité intense, mais sans excès de surmaturité inutile. L'Une des grandes pointures de l'appellation, comme toujours, à la fois longiligne et svelte, mais avec une matière passablement riche et concentrée, qui prendra beaucoup d'expansion et de texture au fil des prochaines années, comme c'est son habitude. Moka, épices douces, vanille, crème de cassis et prune signent une grande allonge en fin de bouche. Une réussite, comme l'étaient les 2005 et 2006, tous deux commentés dans les précédentes **Sélection Chartier.** »



Commentaires de Presse :



Vino ! juillet-août 2009 Bordeaux Primeurs 2008:

Lalande de Pomerol : Dans la catégorie 'Excellents' : La Sergue 2008.



Gault et Millau: 15/20: « Robe sombre et joli nez de mûre. Attaque dense avec un joli milieu de bouche de merlot, le tout bien défini et charmeur. »



Robert Parker: Wine advocate n°182, 2009 (88/100). « A well-made, medium-bodied effort revealing excellent purity. »



Jean-Marc Quarin: 15.5: « Le vin sort du lot cette année et confirme la belle tenue de cette propriété. Bouche savoureuse qui se développe finement pulpeuse avec une bonne corpulence. Une réussite. »



Decanter.com 2008 ***: «Very attractive fruit. Good length on the finish. Correct balance. Interesting potential.» Drink 2013-2020 (16 points).

LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2008

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	5 hectares en 2008
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud
<u>Géologie :</u>	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.
<u>Encépagement :</u>	87% Merlot noir – 10% Cabernet Franc – 3% Malbec
<u>Age moyen des vignes :</u>	Plus de 45 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 (2/3 neuf et 1/3 de un vin) dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<u>Rendement :</u>	25 hectolitres par hectare en premier vin
<u>Production :</u>	13 500 bouteilles en 2008
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de place 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>Œnologue conseil :</u>	Pascal Chatonnet