

Médailles et récompenses :

Médaille d'Or
Concours de Bordeaux
Vins d'Aquitaine 2014



★ ★ Guide Hachette
des Vins 2015



GH

L'ARCHANGE

Saint-Emilion
2011

Fortis socius

LE MERLOT EN DENTELLE

Après la générosité du 2009 et la puissance du 2010, L'ARCHANGE retrouve en 2011 un équilibre plus classique et traditionnel. Comme à l'accoutumée, le Merlot sur ce terroir de la terrasse sablo-argileuse de Saint-Emilion a produit un fruit extrêmement intense. Grâce au temps, l'élevage a donné plus de complexité et de profondeur ; la puissance est contenue, le développement en bouche presque aérien. On retrouve en 2011 la finesse et l'élégance des grands Merlots de la région, tout en dentelle et en délicatesse. Le style est précis et bien reconnaissable.

Encore une superbe réussite avec une expression plus atlantique du cépage et de belles perspectives de développement avec la garde en bouteille.

L'Archange 2011 est dédié à l'archange Uriel, « le feu de Dieu », il est « la torche flamboyante qui combat l'esprit de la colère, de la haine et de l'impatience ».



Commentaires de dégustation Juillet 2013 – Pascal CHATONNET :

« Couleur dense et profonde. L'Archange 2011 présente un premier nez de jus de framboise et de cassis avec une touche assez intense de pivoine ; à l'aération un arôme de fruit noir se développe intensément sur un support légèrement boisé et épicé. Le nez reste étonnamment jeune et frais, toujours dominé encore à ce stade par le fruit frais et avec encore peu de notes d'évolution secondaire. En bouche, l'attaque est pleine et généreuse, de densité équilibrée c'est-à-dire avec une puissance contenue, presque aérienne. Comme à son habitude, le Merlot de l'Archange se montre ferme et velouté à la fois ; le 2011 se caractérise par une note de fraîcheur fruitée supplémentaire. L'arôme de bouche est encore un peu fermé à la veille de l'embouteillage ; à l'aération et en bouche il se développe harmonieusement en libérant des notes de bois toasté, de réglisse et de girofle avec une légère touche de vanille et de cannelle, toujours enveloppées par les fruits rouges et noirs, cassis et prunelle, en finale. Un vin bien réussi avec une expression de fraîcheur bien particulière au millésime et toujours fidèle à son style unique et reconnaissable. »

Commentaires de Presse :

JAMESUCKLING.COM

Commentaires dégustation 19 février 2014

« Tanins très soyeux avec des notes de myrtille, de noisette et de vanille. Complet du corps, des fruits frais et une finale savoureuse propre. Meilleur en 2018 ». - **James SUCKLING - Score 91/100**



La Revue des Vins de France n° 562 - Juin 2012 - PRIMEURS 2011

Classé dans les Grandes Réussites - « Cette microcuvée (1.12 ha) signée Pascal CHATONNET est du niveau d'un classé. Dense, frais, il fait décoller la dégustation par son équilibre juste et précis. Le bois neuf (65%) est d'une rare discrétion. »



L'ARCHANGE

Saint-Emilion

2011

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	1,21 hectare
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux avec sous-sol argileux de molasse pure sur le glacis sableux de Saint-Emilion, parcelle remodelée et drainée en 1996.
<u>Encépagement :</u>	100 % Merlot noir
<u>Age moyen des vignes :</u>	32 ans
<u>Porte-greffe :</u>	3309C, 101-14 MG
<u>Viticulture :</u>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produit de traitement phytosanitaire dans le vignoble. Plus d'infos sur http://www.plus-nature-moins-pesticides.fr
<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>	45 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	7 000 bouteilles en 2011.
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de la place de Bordeaux, export direct 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 <u>Tél.</u> : +0033 (0)557 513 131. – <u>Fax</u> : +0033 (0)557 250 893. <u>E-mail</u> : contact@vignobleschatonnet.com <u>Site Internet</u> : www.vignobleschatonnet.com
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal CHATONNET

