

## Médailles et récompenses :



**Médaille d'Or**  
Concours de Bordeaux  
Vins d'Aquitaine 2015

**Médaille d'Argent**  
Concours mondial  
de Bruxelles 2015



**Médaille de Bronze**  
Concours de Mâcon 2014



# CH

## CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol  
2012

### UN MILLESIME ROND ET OUVERT

À Bordeaux, les millésimes se suivent et ne se ressemblent pas. Le 2011 fut précoce, le 2012 ne le fut pas... du moins au départ. Premier signe fondateur du millésime, la floraison. Celle-ci a lieu un mois plus tard qu'en 2011, mais à une date néanmoins normale pour la région de Bordeaux. Bien vite perturbée par le mauvais temps, elle s'étale sur plus de deux semaines, ce qui a provoqué une certaine « coulure » des fleurs de Merlot et donc une plus petite récolte. Le beau temps s'installe enfin au mois d'août avec des périodes de canicule ; les terroirs sur argile se sont particulièrement bien défendus, et de prévu tardif, le millésime s'annonce finalement à une date tout à fait normale. Les premiers raisins rouges sont vendangés à partir du 22 septembre. Le merlot, cépage précoce, a bénéficié de très bonnes conditions, ce qui donne en 2012 un avantage certain aux vins de Pomerol et de Saint Emilion où il est majoritaire ! Les vendanges furent rapides car la maturité s'est particulièrement accélérée après la deuxième semaine de septembre. Des pluies importantes tombent entre le 7 et le 9 octobre, mais nous avons terminé les derniers Cabernet Francs le 4. Les rendements sont plus faibles qu'en moyenne, la maturité du raisin est juste et équilibrée. Le développement des cuvées à partir du printemps 2013 nous a rassuré dans la capacité de ce millésime à produire un vin accessible dans sa jeunesse, tout à la fois rond, ouvert et parfaitement apte à bien se développer dans le temps.

#### Note de dégustation Juillet 2014 – Pascal CHATONNET :

« Couleur intense. Le premier nez laisse imaginer un vin plein et dense. On retrouve la myrtille et la mûre sur un fond légèrement épicé rappelant le girofle et la griotte. A l'agitation, on sent le potentiel de ce vin encore sur la réserve; les arômes de réglisse noire, de cannelle se rajoutent aux fruits noirs. La prise en bouche est simplement délicieuse, le tanin est plein et très gras, le caractère fruité explose pour laisser place à des notes légèrement plus fumées et boisées en finale. L'acidité est présente juste ce qu'il faut pour tendre la finale et appeler au second verre! Une superbe réussite du millésime. »

#### Commentaires de Presse :

**JAMES SUCKLING.COM**

**Score: 90/100** - « Un vin rouge délicieux et équilibré, avec des notes de prune, d'épices et de chocolat, un corps moyen et des tannins fins. A boire ou à garder. » - **Dégustation Février 2015 - James SUCKLING**

**Wine Spectator**

**Score: 85-88** « Rond et ouvert, avec des notes de quetsche, de cerise noire et de myrtille, et révélant un côté légèrement poussiéreux en fin de bouche. » **James MOLESWORTH - PRIMEURS 2012**

**Le Point**

**Score 15,5-16/20 pts** « Fruits rouges, crème anglaise, pâtisserie, nez très attrayant, bouche souple, ronde, douce, note épicée, noisette, fin, bonne longueur, assez vif, bien construit, en finesse. » **Jacques DUPONT - n°2243 - 3 septembre 2015**

**WEINWISSER**

**PRIMEURS 2012** « Pourpre sombre au cœur mat, frange aux reflets grenat. Un bouquet aux arômes de sureau avec des notes de cassis et une touche d'eucalyptus. La bouche est aromatique, des fruits noirs dans une proportion à nouveau surprenante, des tanins agréables. Une version gastronomique. » - **René GABRIEL - Score 16/20 - 2015/2017**





# CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2012

## FICHE TECHNIQUE

<b><u>Superficie du Vignoble :</u></b>	Environ 20 hectares.
<b><u>Exposition :</u></b>	Nord-Sud.
<b><u>Géologie :</u></b>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer, parcelles modelées et drainées.
<b><u>Encépagement :</u></b>	90% Merlot noir – 10% Cabernet Franc.
<b><u>Age moyen des vignes :</u></b>	Plus de 40 ans.
<b><u>Porte-greffe :</u></b>	196/17, Riparia, 3309C, 101-14.
<b><u>Viticulture :</u></b>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble.
<b><u>Vendanges :</u></b>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<b><u>Vinification :</u></b>	Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<b><u>Elevage :</u></b>	12 mois en fûts de chêne (dont 1/3 de fûts neufs et 2/3 de fûts de un vin, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation ).
<b><u>Rendement :</u></b>	38 hectolitres par hectare (premier et second vins).
<b><u>Production :</u></b>	56 500 bouteilles en 2012 de premier vin.
<b><u>Commercialisation:</u></b>	Négoce de la place de Bordeaux , export direct et vente à la propriété pour les particuliers.
<b><u>Visites de la Propriété :</u></b>	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 jour férié sur rendez-vous.
<b><u>Propriétaire :</u></b>	<b>VIGNOBLES CHATONNET</b> Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC Tél. : ( 33 ) 05.57.51.31.31. – Fax : ( 33 ) 05.57.25.08.93. E-mail : <a href="mailto:contact@vignobleschatonnet.com">contact@vignobleschatonnet.com</a> Site Internet : <a href="http://www.vignobleschatonnet.com">www.vignobleschatonnet.com</a>
<b><u>Œnologue conseil :</u></b>	Pascal CHATONNET