



ESPRIT de l'Archange

Saint-Emilion

2013



L'Archange est un cru exceptionnel issu d'une micro-parcelle de 7 000 plants, complantée uniquement avec du Merlot. Les conditions climatiques du mois de juin 2013, le plus pluvieux depuis cinquante ans, ont provoqué une coulure (perte des fleurs) et un millerandage (avortement partiel des grains qui restent petits car sans pépin) extrêmement important car ce cépage **est très** sensible aux aléas climatiques au moment de la floraison. La production en 2013 s'est donc trouvée extrêmement réduite dès le début de la saison. Grâce au bon ensoleillement à Saint-Emilion, en juillet et en août, le peu de raisin restant a pu mûrir de manière satisfaisante. Ce peu de quantité nous a permis de récolter relativement précocement, après une sélection sur pied sévère avant la récolte, ce qui a encore diminué la quantité disponible, et avant les pluies massives de fin septembre. Malgré le petit rendement et compte tenu des options de sélections finalement très limitées, nous avons décidé, à regret, de ne pas produire L'ARCHANGE en 2013. Les caractéristiques du vin élaboré cette année correspondent plus à un vin souple et facile, résolument ouvert et de pur plaisir, avec une capacité de garde qui ne traduit pas le standard habituel de l'ARCHANGE.

ESPRIT de l'Archange 2013, second vin de L'ARCHANGE, conserve l'essence de l'expression du cépage Merlot sur le terroir de Saint-Emilion avec une accessibilité plus rapide dans sa prime jeunesse. L'élevage en barrique et le pourcentage de bois neuf ont été réduits (30%) sans être supprimé de manière à conserver la typicité particulière de ce cru.

Commentaires de dégustation à la mise en bouteille - Septembre 2015 - Pascal CHATONNET :

« Couleur assez soutenue, petits reflets ambrés, notes de rubis. Le premier nez est assez intense, l'arôme rappelle la cerise rouge mêlé à celui de la confiture de prune fraîche ; à l'agitation une note légèrement boisée et épicée (girofle) venant de l'élevage en barrique est encore présente mais va se fondre rapidement. L'attaque en bouche est délicate et aérienne ; à la souplesse du Merlot sont associées la finesse et l'élégance d'un grand Pinot Noir. Le vin est souple et facile, le tannin présent mais discret autorisant sa consommation sans un nécessaire vieillissement en bouteille comme à l'accoutumée. Un vin élégant et subtil traduisant bien l'ESPRIT de l'Archange. »

Commentaires de Presse :



Dégustation Primeurs - Classé dans les RÉUSSITES -
RVF n°582 JUIN 2014

“De bien belle facture. Une sélection de 4.000 bouteilles qui a tiré le meilleur parti de ce terroir argilo-siliceux.”



ESPRIT de l'Archange

Saint-Emilion

2013

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>	35 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.
<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>	12 mois en fûts de chêne (1/3 neuf et 2/3 d'un vin) dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<u>Rendement :</u>	21 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	3 000 bouteilles en 2013.
<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 sur RDV.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC Tél. : +0033 (0)557 513 131. – Fax : +0033 (0)557 250 893. E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<u>Enologie conseil :</u>	Pascal CHATONNET