

Médailles et récompenses :



Coup de ♥
Guide Hachette des Vins 2015

Médaille d'Or

Concours de Bordeaux
Vins d'Aquitaine 2014



Médaille d'Argent

Concours Mondial
de Bruxelles 2014



LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2011

SOUPLESSE ET FRAÎCHEUR

Les conditions du millésime 2011 ont permis de produire un LA SERGUE d'excellente facture. Ses qualités ont d'ailleurs été reconnues unanimement dès la dégustation en primeur ; elles n'ont pas cessées de se développer au cours de l'élevage. Les Merlots d'une belle maturité proviennent principalement en 2011 du secteur de *La Pignière*, secteur plus graveleux, plus précoce et plus homogène. Comme d'habitude, une partie a été cofermentée avec nos vieux Malbec issus du même terroir. Le résultat est particulièrement satisfaisant : une vendange généreuse, une maturité équilibrée qui a permis d'obtenir un tannin souple avec un beau fruit frais et délicat, sans lourdeur et avec une puissance bien contenue. Belle réussite du millésime, délicieuse à déguster dans sa jeunesse mais sans nul doute destinée à une belle garde !

Note de dégustation Juillet 2013 – Pascal CHATONNET :

« Belle couleur intense. L'attaque au nez est crémeuse, douce, le premier nez évoque les fruits rouges cuits, la soupe de fraise au vin avec une touche de liqueur de cassis. Le développement aromatique se fait plus boisé à l'agitation, une touche de moka puis la vanille bourbon intense en finale. L'attaque en bouche est assez grasse, le tannin est rond, déjà bien poli, avec un caractère boisé bien intégré. L'arôme de bouche est intense, à la fois très fruité et épicé. La finale est toujours fraîche et grasse à la fois. Belles perspectives de développement au vieillissement en bouteille grâce à la belle acidité et l'excellence de sa présentation dans sa jeunesse. LA SERGUE 2011 est une belle réussite du millésime ! »

Commentaires de presse :



PRIMEURS 2011 - « Couleur profonde de prune et de rubis. D'excellentes notes de maturité au nez avec des nuances de framboise noire, cerise, pierres broyées et sous-bois. Un Lalande de Pomerol pur et généreux, de corps moyen et avec une belle texture. A boire dans les 5 à 7 ans ». **Score : 87-89 points**



PRIMEURS 2011 - **James SUCKLING** « Un vin avec des tannins suaves et soyeux, ainsi qu'un goût minéral et de myrtilles. Nuances de chocolat et de fleurs. Corps moyen à généreux avec des tannins bien intégrés et une finale très nette. Pourrait s'avérer exceptionnel à terme ! » - **Score : 90 points**



PRIMEURS 2011 - **Steven SPURRIER, James LAWOTHER MW et Jeannie CHO LEE MW** « Riche, mais le fruit est bien extrait, sans exagération, avec une touche de bois toasté. Net, linéaire et long. Pas excessif. A boire : 2016-2022. » - **Score : 15.5/20**



La SERGUE : classé dans les meilleurs Lalande de Pomerol
PRIMEURS 2011 - Fabian BARNES



PRIMEURS 2011 - « Vin bien coloré et pourpre, au nez fruité, au boisé bien dosé et vanillé. Bouche suave, moelleuse, arrondie avec du goût, des tanins fins avec suffisamment de présence et une belle longueur ». **Score : 15.5/20**





LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2011

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	5 hectares en 2011
<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>	85% Merlot noir – 12% 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>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble. Plus d'infos sur http://www.plus-nature-moins-pesticides.fr
<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>	14 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>	30 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	17 000 bouteilles en 2011.
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de place, export direct et vente à la 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

