



Château La Croix Chaigneau

Lalande de Pomerol

2014



Le second gouleyant de Haut-Chaigneau

Après un mois de Janvier et de Février assez pluvieux et doux, le millésime 2014 se présentait dès la sortie de l'hiver comme un millésime précoce. Un mois de Mars frais et sec a favorisé un débourrement régulier, suivi par une belle pousse en Avril avec 8 jours d'avance sur une année moyenne. Le climat est resté propice en Mai, avec une floraison rapide et homogène dès les derniers jours de mai jusqu'aux premiers jours de juin avec une prévision de récolte dans la moyenne supérieure. Nous avons échappé sur nos vignobles aux orages dévastateurs qui ont ruiné les espoirs de nombreux viticulteurs en Juillet. L'été 2014 a été instable, avec une alternance de très belles journées et de séquences pluvieuses. Août a été maussade et la véraison s'est un peu étalée. Le moral était en berne à la mi-août. Une sélection drastique dans nos parcelles de jeunes Merlot et de vieux Cabernet Franca été engagée. Cet effort a été valorisé par le mois de Septembre. Chaud, venteux, sec qui a bonifié de manière presque inespérée nos raisins en gommant leur hétérogénéité pendant la phase ultime de la maturation. Autant le vigneron fut malmené tout au long de 2014, autant le vinificateur fut heureux de ces raisins mûris au soleil de « l'été indien » bordelais.

Notes de dégustation - Pascal CHATONNET - Juin 2016 :

Le château **La Croix Chaigneau 2014** est produit par la sélection des parcelles et des cuvées de Haut-Chaigneau correspondant aux jeunes plantiers de Merlot et de Cabernet Franc (< 10 ans) afin de produire un vin ouvert facile et chatoyant dans sa jeunesse mais qui se développe de manière gourmande au cours de son vieillissement en bouteille. Apogée 2017 – Vieillessement 2019-2020



Château La Croix Chaigneau

Lalande de Pomerol

2014

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	Second vin du Château Haut-Chaigneau.
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud et Est-Ouest (50° :50).
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux et gravelo-sablo-argileux (majeure partie) sur le plateau de Chevrol de la commune de Néac situé à proximité de Grand Ormeau et des Cruzelles sur Lalande de Pomerol.
<u>Encépagement :</u>	55% Merlot – 45% Cabernet Franc.
<u>Age moyen des vignes :</u>	25 ans.
<u>Porte-greffe :</u>	3309C, 101-14, 196-17 Cl, RGM.
<u>Viticulture :</u>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble. Plus d'infos sur www.plus-nature-moins-pesticides.fr
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<u>Vinification :</u>	Vinification en cépage séparé à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Alcool (% vol.) :</u>	13,41
<u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u>	3,13 g/l
<u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u>	0,63
<u>pH :</u>	3,69
<u>Glucose + Fructose (g/l) :</u>	0,90
<u>Polyphénols Totaux (A280 nm) :</u>	51
<u>Assemblage :</u>	Merlot 55%, Cabernet Franc 45%
<u>Élevage :</u>	Élevage en barrique : 20 % barriques de trois vin, 80 % en cuve béton.
<u>Rendement :</u>	40 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	36 000 bouteilles de 0.75 cl.
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de la place de Bordeaux, export direct et vente à la propriété pour les particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Visites sur RDV uniquement.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET - Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC Tél. : (33) 05.57.51.31.31 contact@vignobleschatonnet.com www.vignobleschatonnet.com
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal CHATONNET

