



### Médaille de Bronze

International wine Challenge Londres  
2019

## CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU Lalande de Pomerol 2015 Le délicieux



2015 est à l'évidence un millésime exceptionnel. Exceptionnel au sens premier, c'est-à-dire porteur d'une originalité de caractère et d'un potentiel qui ne peut se comparer à aucun. L'année a été la plus chaude et la plus ensoleillée depuis le début des statistiques météorologiques. Plus ensoleillée donc que 1947 ou 1921. Une longue période caniculaire et sèche a partout fait souffrir la vigne en juillet et jusqu'au milieu du mois d'août. On prévoyait le pire partout, d'autant que la précocité du cycle végétatif laissait le champ libre à la grillure des raisins jusqu'à l'arrivée de pluies miraculeuses, vers le 20 août, qui ont fait repartir la végétation. Tout au long des six semaines qui ont suivi, de longues périodes d'ensoleillement exceptionnel, mais avec des nuits fraîches, entrecoupées d'orages localisés, ont largement contribué à perfectionner la maturité finale du raisin en lui permettant d'atteindre des sommets de richesse en sucre sans trop de déséquilibre en acidité. Les vendanges ont commencé juste après le 22 septembre dans les zones les plus précoces et elles se sont terminées début octobre avec les Cabernet Franc. Une certitude, il fallait être vraiment maladroit pour ne pas produire un vin de qualité, en 2015 !

### Commentaires de dégustation Pascal CHATONNET – Juillet 2017 :

Très belle couleur rubis profond. Le premier nez évoque la corbeille de fruits noirs, la confiture de myrtille, avec une légère touche de bois de chêne et de Zan épicé. En bouche, l'attaque est ample et élégante, sans aucune agressivité ; les tannins sont ronds et harmonieux avec une finale rappelant les fruits murs et confits. L'acidité est faible mais relance délicatement la finale pour faire du Haut-Chaigneau 2015 un vin délicieux dans sa jeunesse tout en possédant un exceptionnel potentiel de développement en bouteille. Un vin tout simplement délicieux.

### Notes de Presse :

**JAMES SUCKLING** - avril 2016 - Score 92 *Bon deal !*

**YVES BECK - BECKUSTATOR** - Décembre 2017- Score 95

Rouge grenat clair. Caractère fruité, épicé avec d'agréables notes d'élevage. A l'aération je relève des notes de framboises, de grenadine et de fèves de cacao. En bouche, le vin est élégant, fruité et de bonne intensité. Les tannins sont parfaitement intégrés et présentent un grain élégant, savoureux. La structure assure les arrières et portent le fruit jusqu'en fin de bouche. Un vin juteux, saliveux, à savourer dans sa jeunesse mais qui a néanmoins une bonne réserve. **2019-2031**

Une ★ dans le **Guide Hachette 2019**

<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>Viticulture :</u></b>	Viticulture raisonnée – Réduction drastique de l’usage des produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble. Plus d’infos sur <a href="http://www.plus-nature-moins-pesticides.fr">www.plus-nature-moins-pesticides.fr</a>
<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>Alcool (% vol.) :</u></b>	14 % vol.
<b><u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u></b>	3.10 g/l
<b><u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u></b>	0.50 g/l
<b><u>pH :</u></b>	3.66
<b><u>Glucose + Fructose (g/l) :</u></b>	0.3 g/l
<b><u>Polyphénols totaux (A280 nm)</u></b>	65.6
<b><u>Assemblage :</u></b>	Merlot 85%, Cabernet Franc 15%
<b><u>Élevage :</u></b>	12 mois en barriques (25% neuves, 65% utilisées pour un millésime précédent et 10% pour deux millésimes précédents) dans une cave souterraine spécialement conçue pour le vieillissement.
<b><u>Rendement :</u></b>	42 hectolitres par hectare.
<b><u>Production :</u></b>	90 000 bouteilles de 0.75 cl.
<b><u>Propriétaire :</u></b>	VIGNOBLES CHATONNET – Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau – 33500 NEAC Tel.: + 33 (0) 557 513 131 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

