

L'ARCHANGE

Saint Emilion

L'ARCHANGE 2016 : le fantastique



Le soleil qui a régné quasiment sans partage sur les vignes durant les trois mois d'été et l'été indien bordelais exceptionnel en 2016 ont permis de produire un millésime tout à fait exceptionnel à Saint Emilion.

Trois mois d'été sans eau: de mémoire de vigneron, on n'avait jamais vu ça! Après un début de saison extrêmement humide qui nous a fait craindre pour la floraison du Merlot, le beau temps s'est installé à partir de mi-juin et n'a plus cessé jusqu'aux vendanges! Le mois de juillet fut ensoleillé mais plutôt frais avec des nuits froides. Août a vu les températures grimper avec quelques jours de canicule, au-delà de 35 degrés. Cependant, l'amplitude nuit/jour est restée importante, sans épisode caniculaire grave comme en 2003 ce qui a préservé la typicité aromatique et l'acidité naturelle du Merlot, cépage généralement sensible à ce climat atypique à Bordeaux. L'absence de pluie durant quasiment tout 'été n'a pas affecté la parcelle de l'ARCHANGE implantée sur argile.

En septembre, l'été a continué et avec lui la chaleur. À la mi-septembre, un gros orage a redonné énergie, force et vitalité au vignoble pour doper la maturation du fruit qui s'achève lentement et parfaitement à la fin de septembre. Le cru d'l'ARCHANGE a été récolté comme souvent le jour de la Saint Michel, patron de tous les saints et des anges. La qualité paraissant exceptionnelle, nous nous sommes contentés de laisser faire la nature en ne faisant quasiment rien pendant la vinification excepté macérer gentiment pendant près de 5 semaines. L'élevage pendant 16 mois en barriques a confirmé et amplifié le potentiel étonnant de ce millésime.

L'ARCHANGE 2016 est dédié à l'Archange Gabriel, messager de Dieu, Archange annonciateur des grandes nouvelles : *« Messager du Ciel, ambassadeur d'en-Haut, Gabriel quitte les hauteurs, Et partout d'heureux augure, Il dévoile au monde les secrets du Tout-Puissant. »*

Commentaires Pascal CHATONNET Décembre 2018 : *L'Archange 2016 possède une coloration intense et profonde. Le premier nez est caractéristique de l'expression du grand Merlot sur terroir argileux avec un été simplement parfait : liqueur de mûre, réglisse et poivre noir s'élèvent ensemble. La bouche attaque avec un tannin puissant mais extrêmement velouté ; elle se développe comme une véritable liqueur, sans lourdeur mais avec beaucoup de fraîcheur. La finale est puissante et très longue. La vanille et la compote de fruits noirs s'allongent en bouche sur une finale épicée particulièrement persistante. Un grand vin, définitivement taillé pour la garde mais déjà extrêmement fin ; L'ARCHANGE 2016 est simplement fantastique.*

JAMES SUCKLING - mars 2017 - Score 92

Jolie densité et richesse sur ce vin, avec des notes de bleuets et noix. Soyeux, moyennement corsé et savoureux. Jeune vin attractif.

YVES BECK - Décembre 2018 - 92

Rouge grenat aux reflets violets. Le bouquet d'Archange est subtil, invitant et filigrane. Il révèle des notes de mûres mais également de menthe, de feuilles de thé et d'épices. Au palais, le vin est frais, juteux et équilibré. Un vin qui se distingue par sa finesse, sa fraîcheur et son accessibilité. On pourra déjà l'approcher dans sa jeunesse mais il a de quoi aller dans le temps. Belle réussite, bravo. 2022-2028

<u>Superficie du Vignoble :</u>	1.21 hectares
<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>Assemblage :</u>	100% Merlot noir
<u>Age moyen des vignes :</u>	35 ans.
<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 la parcelle
<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>Alcool (% vol.) :</u>	14.6% vol.
<u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u>	3.25 g/l
<u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u>	0.62 g/l
<u>pH :</u>	3.74
<u>Glucose + Fructose (g/l) :</u>	0.4 g/l
<u>Élevage :</u>	Élevage en barrique : 50 % barriques neuves, 50 % barriques d'un vin.
<u>Rendement :</u>	45 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	7000 bouteilles
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET - Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau - 33500 NEAC Tel.: + 33 (0) 557 513 131 E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet: www.vignobleschatonnet.com
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal Chatonnet

