



Château La Croix Chaigneau

Lalande de Pomerol

Vignobles Chatonnet 2016 L'Extravagant

« Extravagant à l'image du soleil qui a régné quasiment sans partage sur les vignes durant les trois mois d'été. Et de l'été indien bordelais Extravagant comme un millésime qui s'annonce d'ores et déjà surprenant et tout simplement exceptionnel.

Trois mois d'été sans eau : de mémoire de vigneron, on n'avait jamais vu ça! Si la floraison s'est bien passée malgré une pluviométrie printanière élevée, le beau temps s'est installé dès la dernière semaine de juin, et, fait rarissime, n'a plus cessé jusqu'aux vendanges!

Le mois de juillet fut ensoleillé mais plutôt frais avec des nuits froides. A la fin du mois de juillet, la température de l'océan était très inférieure aux températures moyennes et tout le mois fut donc très sec.

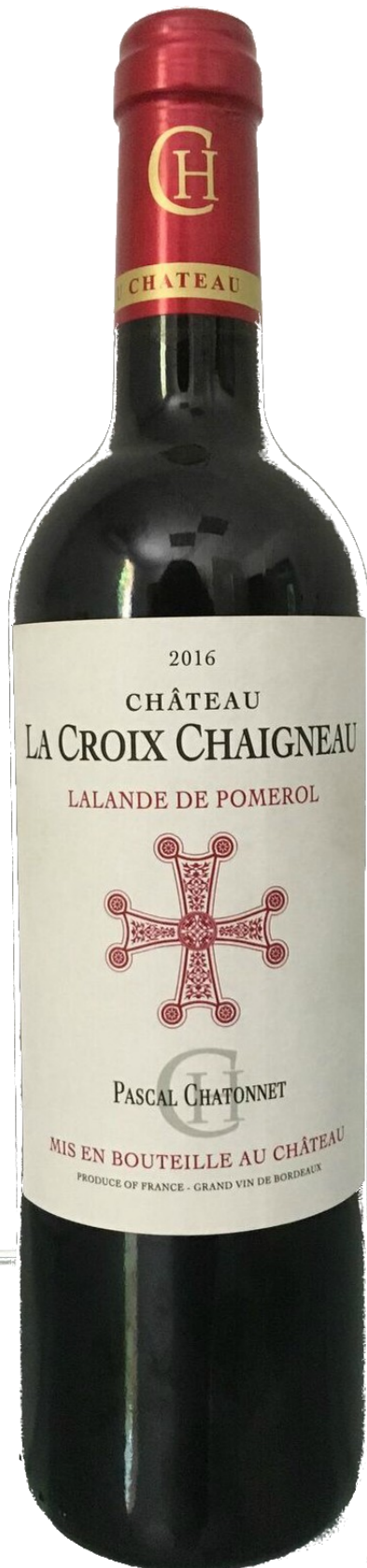
Août a vu les températures grimper avec quelques jours de canicule, au-delà de 35 degrés. Cependant, l'amplitude nuit/jour est restée importante, sans épisode caniculaire grave comme en 2003, durant tout le mois, ce qui fut favorable à l'expression aromatique des raisins et au maintien de l'acidité naturelle du fruit. A cela s'ajoute une quasi absence de pluie, 5 à 8 mm, ce qui n'est rien ou le strict minimum pour permettre à la plante de s'hydrater. C'est alors que les très jeunes vignes commencent à souffrir. A l'inverse, les vignes plus anciennes, particulièrement celles sur les sols argileux et/ou calcaires, résistent magnifiquement bien. Nous faisons tomber tout les raisins des vignes de 3 ans dès la fin Juillet.

En plus de 35 ans, c'est aussi la première année sans orages les 14 juillet et 15 août !

En septembre, l'été a continué et avec lui la chaleur : des températures de 28, 30 degrés au quotidien. A la mi-septembre, un gros orage se transforme en une pluie bienfaitrice. Cette eau tombée du ciel vient redonner énergie, force et respiration au vignoble. Puis, le beau temps revient très vite. La maturation des tanins s'effectue lentement et les premières vendanges débutent pour les grands vins fin septembre. Les fraîcheurs des nuits d'été ont préservé les arômes et l'acidité. Les conditions climatiques des deux dernières semaines de septembre ont fait de 2016 un millésime extravagant. Les vendanges ont commencé fin septembre comme dans la moyenne mais se sont prolongées jusqu'à mi-octobre.

Les vins obtenus sont concentrés, droits avec des tannins gras et un fruit juteux. Les grand millésime est confirmé !

Pascal CHATONNET






Château La Croix Chaigneau

Lalande de Pomerol

2016

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.
	
<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>	13.5
<u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u>	3.15
<u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u>	0.63
<u>pH :</u>	3.65
<u>Glucose + Fructose (g/l) :</u>	0.5
<u>Polyphénols Totaux (A280 nm) :</u>	58.8
<u>Assemblage :</u>	Merlot 50%, Cabernet Franc 50%
<u>Élevage :</u>	Élevage en barrique : 20 % barriques de trois vin, 80 % en cuve béton.
<u>Rendement :</u>	hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	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