



VIGNOBLES CHATONNET

L'Archange 2020

L'Archange 2020 est dédié à L'Archange Michel, victorieux du Malin, envoyé du ciel pour protéger et guider les hommes, pour leur apprendre à distinguer le bien du mal et la vérité du mensonge.

Le cru de l'Archange provient d'une parcelle de Merlot pur de l'appellation Saint Emilion que nous vinifions délicatement pour préserver les caractéristiques originales du cépage sur ce terroir particulier, relativement sableux en surface mais de la pure argile Pomerolaise en profondeur. C'est sur ce terroir que le Merlot exprime toute sa pureté et sa puissance, sans jamais faiblir, grâce à une alimentation hydrique modérée permanente qui permet de ne jamais fatiguer le fruit de ce cépage précoce pourtant ramassé tardivement sur ce terroir.

Cépage

100% Merlot

Âge des vignes

Plus de 40 ans

Degrés

14,5% vol.

Elevage

Elevage en barriques

Géologie

Sol sableux et sous-sol argileux

Dégustation

"En 2020, l'ARCHANGE a produit un vin prodigieux. Particulièrement coloré, le vin exhale des arômes de mure noire et de violette typique. Le tannin est dense, voluptueux et opulent mais sans lourdeur grâce à une tension acide et minérale remarquable. La longueur est belle et la finale subtile ; elle permet d'apprécier sans modération la finesse légendaire de ce cru dans un millésime impressionnant." Pascal Chatonnet - Mars 2021



ALLERGÈNES : CONTIENT DES SULFITES

VIGNOBLES CHATONNET
CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU
33500 Néac

TÉL. +33 (0)5 57 51 31 31 CONTACT@VIGNOBLESCHATONNET.COM





Le prodigieux

Après un 2018 exceptionnel et un 2019 surprenant, 2020 se révèle, n'en déplaise aux Bordeaux Bashers, comme un impressionnant millésime. Une année qui a démarré très précoce, qui aura connu les vicissitudes de la pandémie de Covid, un printemps avec des aléas climatiques brutaux, qui s'est ensuite continuée par un été particulièrement sec et enfin par un automne délicieux : c'est ainsi qu'est né l'impressionnant 2020.

Il s'ensuit en 2020 des vins très denses mais aussi souples qu'en 2019, aussi fruités qu'en 2018 avec une acidité superbement intégrée concourt à une superbe allonge en finale. Globalement, par rapport à 2018 et 2019, 2020 semble tout aussi puissant et opulent que 2018, avec une souplesse similaire à celle de 2019 mais avec une fraîcheur tout à fait originale. C'est une grande synthèse avec le côté très charmeur, et facile à comprendre du 2018 et la tension, et le toucher de tannin que l'on avait en 2019 ce qui lui confère une subtilité et une gourmandise originale.

L'ensemble 2018-2019-2020 rappelle la trilogie des millésimes 2008, 2009 et 2010. Même si 2020 est moins solaire que 2010, qui a une énorme structure, on peut comparer 2020 à 2010 pour son équilibre. Mais 2020 possède une fraîcheur et une palette aromatique tout à fait inédite qui lui confère un peu plus d'équilibre et de facilité que 2010. Émile Peynaud nous a enseigné que « les grands vins, les grands millésimes se goûtent très bien tôt et vont de mieux en mieux dans le temps ». Le millésime 2020 sera donc assurément un millésime de consommateur. Pas besoin d'être grand expert pour reconnaître et profiter de la générosité de cet impressionnant millésime.

Rapport d'analyses

Titre alcoométrique volumique à 20°C	14.51 ±1%	*	%Vol
MO 12 : Réflectance Infrarouge			
Sucres fermentescibles (Glucose+Fructose)	0.36 ±8%		g/L
MO 24 : Méthode enzymatique automatisée			
LD=0.07 LQ=0.20			
Acidité totale	3.63 ±6%	*	g/L H ₂ SO ₄
MO 08 : Titrimétrie potentiométrique automatisée			
Acidité totale	5.55 ±6%	*	g/L Ac. Tartrique
MO 08 : Titrimétrie potentiométrique automatisée			
pH	3.78 ±2%	*	
MO 08 : Potentiométrie automatisée			
Acidité volatile	0.48		g/L H ₂ SO ₄
MO 53 : Spectroscopie IRTF			
LD=0.03 LQ=0.15			

ALLERGÈNES : CONTIENT DES SULFITES

VIGNOBLES CHATONNET
CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU
33500 Néac

TÉL. +33 (0)5 57 51 31 31 CONTACT@VIGNOBLESCHATONNET.COM

