



L'Archange Saint-Emilion 2019

2019 Le Surprenant

Menacés par d'abord par le gel, par la fraîcheur au moment de la floraison qui a provoqué une certaine couleur des fleurs, puis par les vagues de chaleur, le vignoble de l'Archange à Saint-Emilion n'a pas souffert du chaos climatique. Grâce à l'argile de son sous-sol sous la surface sableuse de son terroir, le Merlot de l'Archange n'a jamais perdu sa fraîcheur et de son énergie jusqu'aux vendanges. Le bon sens paysan, retranscrit par une présence accrue dans la vigne cette année avec la mise en pratique de tout le savoir-faire vigneron ancestral de notre famille de vignerons, a permis d'élaborer un millésime tout à fait surprenant. Comme à l'accoutumée, mais particulièrement en 2019, nous avons cherché l'extraction juste et suffisante de la structure. L'Archange fait merveille dans les derniers millésimes au profil riche et solaire. L'Archange 2019 séduit par sa grâce, son évidence, le naturel avec lequel il associe la distinction de la structure et la proximité palpante du raisin ; il étonne par la pureté de son fruit et la rémanence des saveurs terriennes et pointues qui prolongent la finale : une maturité de fruit exubérante, mais saisie au plus juste, qui sera garante d'une évolution sereine sur le très long terme.

- L'Archange 2019 est dédiée à l'archange Michel, symbole de la puissance des forces du bien contre le mal. Michel, *Mika'il* ou *Mikal* en arabe, *Mikhâ'el* en hébreu, *Quis ut Deus* en latin, signifie « Qui est l'égal de Dieu ».
- Commentaires de dégustation Pascal Chatonnet l'ARCHANGE 2019 décembre 2021

Couleur profonde presque noire, reflets rubis bleutés. Nez direct caractéristique du Merlot de belle origine, mur, dense et frais, combinaison de confiture de mure et de cassis avec une touche florale aérienne et élégante. Bouche opulente, très généreuse dès l'attaque, avec un retour de nouveau très fruité et frais qui s'appuie sur base aromatique plus massive évoquant l'humus, le thé noir et le chêne chauffé. Une matière dès aujourd'hui assez opulente et ouverte malgré un potentiel définitivement orienté vers la garde. Belle réussite, une fois de plus cette année, du Merlot sur sous-sol argileux à Saint-Emilion avec une élégance particulière conférée par son sol superficiel plus siliceux. Puissance et finesse sont donc bien au rendez-vous de l'Archange 2019.

Vignobles Chatonnet
Château Haut-Chaigneau
Chemin des trois bois
33500 Néac



<u>Exposition :</u>	Nord-Sud.
<u>Géologie :</u>	Sol sableux et sous-sol argileux.
<u>Age moyen des vignes :</u>	Plus de 40 ans.
<u>Viticulture :</u>	HVE 3
<u>Alcool (% vol.) :</u>	14,5 % vol.
<u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u>	3,28 g/l
<u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u>	0,53 g/l
<u>pH :</u>	3,81
<u>Glucose + Fructose (g/l) :</u>	0,20 g/l
<u>Assemblage :</u>	100% Merlot
<u>Élevage :</u>	Elevage en barriques : 50% de barriques neuves, 50% de barriques d'un vin
<u>Rendement :</u>	35 hectolitres par hectare
<u>Production :</u>	5 400 bouteilles de 0,75 L
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal Chatonnet

Vignobles Chatonnet
Château Haut-Chaigneau
Chemin des trois bois
33500 Néac