



VIGNOBLES CHATONNET

L'Archange 2018

En 2018, il est olympien. A la fois épuré, précis et tendu, dans un style différent, il rejoint les grands millésimes de l'histoire récente de Bordeaux : 2005, 2009, 2010, et 2016. Avec une capacité à vieillir admirable et pouvant se goûter parfaitement tout au long de leur vie l'amateur, le vrai, l'esthète, pas celui qui achète pour spéculer, trouvera dans ce millésime de multiples opportunités de se faire plaisir !

Cépage

100% Merlot

Âge des vignes

Plus de 40 ans

Degrés

14,38% vol.

Elevage

Elevage en barriques

Géologie

Sol sableux et sous-sol argileux

Dégustation

"L'Archange 2018, expression pure du Merlot sur argile, possède un merveilleux arôme, de la chair, de la douceur et beaucoup de fraîcheur malgré une récolte plutôt tardive pour la variété (30 septembre). Ce millésime présente un très bel équilibre, de la fraîcheur, de la puissance et une longueur merveilleuse en bouche, avec beaucoup d'élégance et de finesse pour contrebalancer sa puissance." Pascal Chatonnet - Mars 2019

ALLERGÈNES : CONTIENT DES SULFITES



92-93
JAMES SUCKLING.COM

90-92
Ves Beck

92

Wine Spectator

VIGNOBLES CHATONNET
CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU
33500 Néac

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





L'olympien

Que dire du millésime 2018, si ce n'est qu'il fut un millésime des opposés ? Un printemps pluvieux et frais, fit apparaître les premiers stigmates des maladies cryptogamiques comme le mildiou nous laissant croire que l'année serait un enfer. La lutte fut âpre, féroce, parfois insensée. Dès les premiers jours de l'été, fort heureusement, le soleil apparut et laissa place à une climatologie très clémente. Journées chaudes, nuits fraîches, temps lumineux. Le temps idéal dura tout au long des vendanges. Jamais de mémoire de vigneron, les conditions furent aussi contrastées du début à la fin d'un millésime. Résultat, le Merlot de l'Archange sur sol sableux et sous-sol argileux ont été ramassés au moment opportun. L'Archange est parfaitement conforme à son style pour qui veut bien se donner la peine de le comprendre. En 2018, il est olympien. A la fois épuré, précis et tendu, dans un style différent, il rejoint les grands millésimes de l'histoire récente de Bordeaux : 2005, 2009, 2010, et 2016. Avec une capacité à vieillir admirable et pouvant se goûter parfaitement tout au long de leur vie l'amateur, le vrai, l'esthète, pas celui qui achète pour spéculer, trouvera dans ce millésime de multiples opportunités de se faire plaisir !

L'Archange 2018 est dédié à Gabriel, archange de l'Annonciation d'un grand millésime.

Résultats de l'analyse d'un échantillon remis par le client Analysis of a sample delivered by the customer

Paramètre <i>Parameter</i>	Méthode <i>Method</i>	Résultat <i>Result</i>	Incertitude <i>Uncertainty</i>	Unité <i>Unit</i>
Masse volumique à 20°C <i>Density at 20°C</i>	* MO 28 : Réflectance Infrarouge <i>MO 28 : Infrared reflectance</i>	0.9923	0.05%	g/cm ³
Titre alcoométrique volumique à 20°C <i>Alcohol at 20°C</i>	* MO 12 : Réflectance Infrarouge <i>MO 12 : Infrared reflectance</i>	14.37	1%	%Vol
Sucres fermentescibles (Glucose+Fructose) <i>Fermentable sugars (Glucose+Fructose)</i>	* MO 24 : Méthode enzymatique automatisée <i>MO 24 : Automatic enzymatic method</i>	< LQ (0.20)	8%	g/L
Acidité totale <i>Total acidity</i>	* MO 08 : Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>MO 08 : Automatic potentiometric titration</i>	3.42	6%	g/L H ₂ SO ₄
Acidité totale <i>Total acidity</i>	* MO 08 : Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>MO 08 : Automatic potentiometric titration</i>	69.74	6%	meq/L
pH <i>pH</i>	* MO 08 : Potentiométrie automatisée <i>MO 08 : Automatic potentiometry</i>	3.74	2%	
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	MO 53 : Spectroscopie IRTF <i>MO 53 : FTIR Spectroscopy</i>	0.49	8%	g/L H ₂ SO ₄
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	MO 53 : Spectroscopie IRTF <i>MO 53 : FTIR Spectroscopy</i>	9.99	8%	meq/L
Dioxyde de soufre libre <i>Free sulfur dioxide</i>	MO 54 : Entraînement à chaud / IRTF <i>MO 54 : Hot training / IRTF</i>	31	13%	mg/L
Dioxyde de soufre total <i>Total sulfur dioxide</i>	MO 54 : Entraînement à chaud / IRTF <i>MO 54 : Hot training / IRTF</i>	95	13%	mg/L
Extrait sec total <i>Total dry extract</i>	* MO 11 : Calcul par densimétrie <i>MO 11 : Densimetry & calculation</i>	32.6	4%	g/L
Recherche acide sorbique <i>Sorbic acid research</i>	* MO 21 : Recherche par CCM <i>MO 21 : Quantification by TLC</i>	No detected	27%	mg/L

ALLERGÈNES : CONTIENT DES SULFITES

VIGNOBLES CHATONNET
CHÂTEAU HAUT - CHAIGNEAU
33500 Néac

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

