

## Médailles et récompenses :



**Médaille de Bronze**  
Concours Général Agricole  
de Paris 2013

**Médaille de Bronze**  
Concours de Bordeaux  
Vins d'Aquitaine 2013



# CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2011



★ ★ Guide Hachette  
des Vins 2015

## UN MILLESIME TYPIQUEMENT BORDELAIS

Après les conditions très inhabituelles de 2009 et de 2010, le millésime 2011 correspond à un millésime plus classique de Bordeaux avec une influence atlantique plus marquée. Les conditions pour autant exceptionnelles du mois d'août et la longue arrière-saison de l'été indien Bordelais ont permis de mûrir sans problème un fruit riche et concentré qui a été récolté dans des conditions extrêmement favorables. Les vendanges ont débuté normalement mais se sont achevées rapidement. En effet, raison de l'homogénéité de la maturation sur notre terroir, 2011 est une des vendanges les plus courtes de notre histoire. Le résultat est séduisant, un vin suffisamment concentré mais moins chaleureux que les millésimes précédents avec une belle rondeur des tannins, un fruit frais et une acidité bien typiques. Un millésime agréable dans sa jeunesse qui permettra de mieux attendre les plus concentrés qui nécessitent logiquement plus de temps pour leur développement. En d'autres termes un millésime providentiel.

### Commentaires de Presse :



**Wine Spectator 31 mai 2014 - Score 88/100**

"Un vin charnu, aux arômes complexes de raisins secs macérés, de raisins de Corinthe et de prune, rehaussés d'une note de cèdre grillé et d'une touche de cacao en poudre. La finale révèle une pointe de bruyère. À boire dès à présent jusqu'à 2016." **James MOLESWORTH.**



**RVF n° 562 - JUIN 2012 - PRIMEURS 2011**

**Classé dans la catégorie GRANDE REUSSITE** « Un vin coloré, au nez précis de fruits frais et à l'élevage parfaitement intégré. Sans concentration excessive, la bouche est continue et délicate. Un vrai grand vin de Bordeaux comme on a envie d'en boire. »



**Le Guide de Jacques DUPONT - 17 mai 2012**

**PRIMEURS 2011** « Frais, fruits rouges, net, tendre, savoureux, tanins poudrés, vif en finale, gourmand. » - **Score 14/20**



**PRIMEURS 2011** « En 2011, la couleur de Haut-Chaigneau est d'un pourpre profond, dense, avec des reflets grenats intenses. Le bouquet est très aromatique : notes de lilas, un peu de cassis, mûre, peau de prune rouge. En bouche, l'attaque montre une belle extraction et une longue persistance. Une belle réussite ! » - **René GABRIEL - Score 17/20 - 2014/2025**



**PRIMEURS 2011 - Score : 90/100** « Un vin joliment fruité et juteux avec des nuances de chocolat au lait. Corps moyen à généreux avec des tannins ronds et une finale délicieuse. Jeune vin rouge bien fait. »





# CHÂTEAU HAUT- CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2011

## FICHE TECHNIQUE

<b><u>Superficie du Vignoble :</u></b>	20 hectares
<b><u>Exposition :</u></b>	Nord-Sud
<b><u>Géologie :</u></b>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer, parcelles modelées et drainées.
<b><u>Encépagement :</u></b>	90% Merlot noir – 10% Cabernet Franc
<b><u>Age moyen des vignes :</u></b>	Plus de 40 ans
<b><u>Porte-greffe :</u></b>	196/17, Riparia, 3309C, 101-14
<b><u>Viticulture :</u></b>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble. Plus d'infos sur <a href="http://www.plus-nature-moins-pesticides.fr">http://www.plus-nature-moins-pesticides.fr</a>
<b><u>Vendanges :</u></b>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<b><u>Vinification :</u></b>	Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<b><u>Alcool (%)</u></b>	13,5
<b><u>Elevage :</u></b>	14 mois en fûts de chêne (dont 1/3 de fûts neufs et 2/3 de fûts de un vin, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation ).
<b><u>Rendement :</u></b>	45 hectolitres par hectare (premier et second vins).
<b><u>Production :</u></b>	90 000 bouteilles en 2011 de premier vin.
<b><u>Commercialisation:</u></b>	Négoce de la place de Bordeaux , export direct et vente à la propriété pour les particuliers.
<b><u>Visites de la Propriété :</u></b>	Nos bureaux sont ouverts du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Visites à 11h00, 14h00, 15h00 et 16h00. Le week-end et jour férié sur rendez-vous.
<b><u>Propriétaire :</u></b>	<b>VIGNOBLES CHATONNET</b> Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC Tél. : ( 33 ) 05.57.51.31.31. – Fax : ( 33 ) 05.57.25.08.93. E-mail : <a href="mailto:contact@vignobleschatonnet.com">contact@vignobleschatonnet.com</a> Site Internet : <a href="http://www.vignobleschatonnet.com">www.vignobleschatonnet.com</a>
<b><u>Œnologue conseil :</u></b>	Pascal CHATONNET

