



CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2013

UN CHAMBOLLE-MUSIGNY EN BORDEAUX

Que n'aura-t-on pas dit et écrit sur le millésime 2013 à Bordeaux? Il est certain que la climatologie du millésime fut compliquée ; la première conséquence d'un début d'été frais et assez pluvieux fut une réduction drastique de la quantité de raisin en raison d'une coulure importante à la floraison (avortement des fleurs). Un dur labeur dans le vignoble a permis de maintenir nos vignes dans un parfait état tout au long de la saison et de faire mûrir la petite quantité de raisins. Une sélection drastique au vignoble et un triage appuyé ont permis de produire finalement un vin charmant. Différent des millésimes précédents, le 2013 évoque plus par de nombreux caractères un Grand Cru de Bourgogne ; le Chambolle-Musigny me vient facilement à l'esprit. Le Château Haut-Chaigneau 2013 se présente plus féminin et élégant ; la violette et les petits fruits rouges composent un bouquet d'une remarquable finesse qui se pare de notes de tabac boisé. Le tanin tapisse la bouche de dentelle ; sa délicatesse charnue ne l'empêche pas de conserver une structure solide et durable. Facilement accessible, le plus Bourguignon de nos derniers millésimes se livre harmonieusement sans retenue.

Note de dégustation Août 2015 – Pascal CHATONNET :

Couleur rubis à reflets brillants et lumineux. Le premier nez rappelle la violette, arôme typique du Merlot ; des notes de petits fruits rouges, agrémentées d'une touche de tabac boisé et de poivre blanc, se développent avec une belle intensité. En bouche, l'attaque est souple et légère. Le Haut-Chaigneau 2013 enveloppe la bouche avec un tanin tout en dentelle ; la faible acidité ne durcit pas la finale. Tout en finesse et en élégance, la finale tire sur des nuances plus automnales rappelant la fougère sèche et l'humus. Une expression tout en délicatesse et en élégance évoquant celle d'un Grand Cru bourguignon !

Commentaires de Presse :



Classé parmi les EXCELLENTS - Dégustation Primeurs - MAI 2014.



Classé dans les RÉUSSITES - Dégustation Primeurs - RVF n°582 - JUN 2014.

« Un cru adroitement vinifié avec un usage modéré du bois neuf. Vin plus fruité que dense. La meilleure formule cette année. »



Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2016



CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2013

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	Environ 20 hectares.
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud.
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer, parcelles modelées et drainées.
<u>Encépagement :</u>	90% Merlot noir – 10% Cabernet Franc.
<u>Age moyen des vignes :</u>	Plus de 40 ans.
<u>Porte-greffe :</u>	196/17, Riparia, 3309C, 101-14.
<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>	Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Alcool (% vol.) :</u>	13
<u>Elevage :</u>	12 mois en fûts de chêne (dont 20% de fûts neufs et 80% de fûts de un vin, dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation).
<u>Assemblage :</u>	Merlot 85%, Cabernet Franc 15%
<u>Rendement :</u>	22 hectolitres par hectare (premier et second vins).
<u>Production :</u>	38 000 bouteilles en 2013 de premier vin.
<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>	Nos bureaux sont ouverts du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Visites sur RDV. Le week-end et jour férié sur RDV.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC Tél. : (33) 05.57.51.31.31. – Fax : (33) 05.57.25.08.93. E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal CHATONNET