



**Médailles d'or**  
Concours des Grands vins de France  
Mâcon 2019

## CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2016 L'Extravagant



« Extravagant à l'image du soleil qui a régné quasiment sans partage sur les vignes durant les trois mois d'été. Et de l'été indien bordelais Extravagant comme un millésime qui s'annonce d'ores et déjà surprenant et tout simplement exceptionnel.

Trois mois d'été sans eau : de mémoire de vigneron, on n'avait jamais vu ça! Si la floraison s'est bien passée malgré une pluviométrie printanière élevée, le beau temps s'est installé dès la dernière semaine de juin, et, fait rarissime, n'a plus cessé jusqu'aux vendanges! Le mois de juillet fut ensoleillé mais plutôt frais avec des nuits froides. À la fin du mois de juillet, la température de l'océan était très inférieure aux températures moyennes et tout le mois fut donc très sec.

Août a vu les températures grimper avec quelques jours de canicule, au-delà de 35 degrés. Cependant, l'amplitude nuit/jour est restée importante, sans épisode caniculaire grave comme en 2003, durant tout le mois, ce qui fut favorable à l'expression aromatique des raisins et au maintien de l'acidité naturelle du fruit. À cela, s'ajoute une quasi absence de pluie, 5 à 8 mm, ce qui n'est rien ou le strict minimum pour permettre à la plante de s'hydrater. C'est alors que les très jeunes vignes commencent à souffrir. A l'inverse, les vignes plus anciennes, particulièrement celles sur les sols argileux et/ou calcaires, résistent magnifiquement bien. Nous faisons tomber tous les raisins des vignes de 3 ans dès la fin Juillet. En plus de 35 ans, c'est aussi la première année sans orages les 14 juillet et 15 août !

En septembre, l'été a continué et avec lui la chaleur : des températures de 28, 30 degrés au quotidien. À la mi-septembre, un gros orage se transforme en une pluie bienfaitrice. Cette eau tombée du ciel vient redonner énergie, force et respiration au vignoble. Puis, le beau temps revient très vite. La maturation des tanins s'effectue lentement et les premières vendanges débutent pour les grands vins fin septembre. Les nuits fraîches de l'été ont préservé les arômes et l'acidité. Les conditions climatiques des deux dernières semaines de septembre ont fait de 2016 un millésime extravagant. Les vendanges ont commencé fin septembre comme dans la moyenne mais se sont prolongées jusqu'à mi-octobre.

**Commentaires Pascal CHATONNET Décembre 2018 :** *Les vins obtenus à haut-Chaigneau sont généreusement colorés, concentrés, droits avec des tannins gras et un fruit juteux. Cerise noir et bleuet se mêlent harmonieusement. L'acidité malgré les chaleurs estivales a été préservée ; la finale est minérale et rafraîchissante. Le grand millésime à Haut-Chaigneau est bien confirmé en 2016!*

### Commentaires de presse :

**JAMES SUCKLING - mars 2017 - Score 91**

Un rouge solide et musclé, légèrement salé, aux notes de mûre et de bleuet. Corps moyen à entier et tannins fins.

**Yves Beck - Décembre 2018 - Score 92**

Bouquet de bonne intensité, aux notes fruitées et épicées, baies rouges et bois de réglisse. Le vin est équilibré et d'une structure rafraîchissante.



<b><u>Superficie du Vignoble :</u></b>	Environ 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>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">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 (% vol.) :</u></b>	14.1% vol.
<b><u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u></b>	3.27 g/l
<b><u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u></b>	0.53 g/l
<b><u>pH :</u></b>	3.68
<b><u>Glucose + Fructose (g/l) :</u></b>	0.3 g/l
<b><u>Assemblage :</u></b>	Merlot 85%, Cabernet Franc 15%
<b><u>Élevage :</u></b>	12 mois en barriques (25% neuves, 65% utilisées pour un millésime précédent et 10% pour deux millésimes précédents) dans une cave souterraine spécialement conçue pour le vieillissement.
<b><u>Rendement :</u></b>	40 hectolitres par hectare.
<b><u>Production :</u></b>	90 000 bouteilles de 0.75 cl.
<b><u>Propriétaire :</u></b>	VIGNOBLES CHATONNET - Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau - 33500 NEAC Tel.: + 33 (0) 557 513 131 E-mail : <a href="mailto:contact@vignobleschatonnet.com">contact@vignobleschatonnet.com</a> Site Internet: <a href="http://www.vignobleschatonnet.com">www.vignobleschatonnet.com</a>



**Oenologue conseil :**

Pascal Chatonnet