



**Château Haut Chaigneau**  
**Lalande de Pomerol**  
**2018 Le Magnifique**

Oui, le millésime 2018 sera un grand de chez les grands. Et pourtant ... tout n'était pas gagné. Dès le printemps, le mauvais temps est au rendez-vous avec des averses de grêle sans gravité et des pluies virulentes. Il a plu, beaucoup et surtout souvent. Avec la douceur du printemps qui s'installait, une combinaison idéale pour la prolifération du mildiou, particulièrement agressif cette année sur la majorité des vignobles français, s'est installée. Nous avons décidé cette année de passer nombre de parcelles en conversion Bio...ce n'était pas le millésime pour cela. On a tenu bon jusqu'à la floraison, droit dans nos bottes, mais la nouaison a été plus difficile à gérer et des pertes significatives de récolte ont été malheureusement déplorées. Mais l'été a enfin pointé ses rayons mi-juillet avec une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches. Il a séché la terre, assaini les vignes et gorgé les raisins de soleil. Finalement, plus de peur que de mal. Car après le gel historique du printemps 2017, qui avait entraîné une chute de plus de 40% de notre récolte, sans renouer avec une quantité proche de la moyenne, nous avons pu récolter des raisins étonnant quel que soit le cépage !

Grace à des conditions météorologiques idéales, le temps de récolte a été long. Depuis fin août/début septembre, le temps est passé à l'idéal. Une légère pluie a débloqué le stress des vignes qui pointait fin juillet. Un soleil radieux, des températures nocturnes fraîches et un état sanitaire parfait, ont permis une vendange à la carte qui a débutée tôt (17 septembre) et s'est terminée tard (8 octobre). Nous avons pu récolter à convenance chaque parcelle en s'adaptant totalement aux terroirs. Nous avons vendangé comme on fait son marché. En tâtonnant et en prenant son temps, conditions indispensables pour réaliser de grands vins.

Noir, dense, gras et juteux les merlots sont impressionnants. Puissants, fruités et floraux à la fois, les Cabernets Francs sont éclatants. L'assemblage de ces deux fameux cépages donne un Haut-Chaigneau 2018 puissant et gras qui s'apparente aux 2005, 2009 et 2010 pour ne citer que les plus récents. Un millésime magnifique.

**Commentaires Pascal Chatonnet – Mars 2019**

*2018 est vraiment un beau millésime de Haut-Chaigneau, séduisant, avec une bonne structure en bouche et une très belle longueur, un millésime aussi particulièrement riche en tanins, avec une complexité sans précédent et une exceptionnelle fraîcheur aromatique et gustative en raison d'une concentration naturelle liée au petit rendement (36hl/ha). Un millésime que les consommateurs pourront apprécier immédiatement mais qui sera surtout une valeur sûre au vieillissement, avec un potentiel supérieur au 2015 et équivalent et peut-être supérieur sur ce cru au 2016.*

**Commentaires James Suckling – Avril 2019 – Note : 90-91**

*Un rouge dense et fruité aux saveurs de mûres et d'herbes. Corps moyen, tanins ronds et mûrs et une jolie finale.*

**Commentaires Yves Beck – Avril 2019 – Note : 90**

*Rouge grenat aux reflets violets. Bouquet intense, marqué par la fraîcheur et le fruit avec des notes de baies noires et de cerises. Au palais, le vin est fruité, friand et frais. Les tannins sont serrés, bien intégrés tandis que la structure soutient idéalement l'expression fruitée en fin de bouche. Un vin de caractère à savourer sur la fraîcheur.*



<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>	14,5 % vol.
<b><u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique)</u></b>	3,35 g/l
<b><u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique)</u></b>	0,56 g/l
<b><u>PH</u></b>	3,78
<b><u>Glucose + Fructose (g/l)</u></b>	0,7 g/l
<b><u>Assemblage</u></b>	Merlot 90%, Cabernet Franc 10%
<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>	70 000 bouteilles de 0,75 cl.
<b><u>Propriétaire</u></b>	VIGNOBLES CHATONNET Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut Chaigneau 33500 Néac 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>
<b><u>Œnologue conseil</u></b>	Pascal Chatonnet