



CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2019

2019 Le Surprenant

Après l'éprouvant millésime 2017 et l'incroyable millésime 2018, 2019 s'inscrit dans la lignée de ces très belles années inédites qui ont mis à l'épreuve les nerfs des vignerons. Millésime de contrastes climatiques extrêmes, 2019 a été marqué par un printemps frais avec de ci de là un peu de gel, un été aux températures caniculaires, puis début septembre, le retour à la fraîcheur avec ce qu'il fallait de pluie pour réaliser des vendanges avec de très belles maturités jusqu'à début octobre. Le millésime 2019 du Château Haut-Chaigneau est un vrai millésime de « vigneron ». Il a nécessité une attention de tous les instants et un travail sans relâche à la vigne pour réagir efficacement en fonction des aléas climatiques sur chaque terroir.

Quantité de récolte modérée, fraîcheur, maturité, concentration, sucres et acidité, à Haut-Chaigneau l'année 2019 réunit toutes les qualités d'un très bon millésime. Le 2019 se distingue avant tout par une rondeur et un fruit surprenant. Le merlot est plein de charme et de volupté, sans lourdeur ; le cabernet franc est élégant et apporte une belle tension à l'assemblage. Structurés, les tanins présentent aussi une grande finesse et la fraîcheur naturelle du millésime viendra garantir une exceptionnelle longévité en cave pour les plus patients.

➤ Commentaires de dégustation Pascal Chatonnet Décembre 2021 :

Belle couleur rubis foncé. Le premier nez est typique de l'expression du Merlot sur argile et crasse de fer : combinaison de fruits rouges et de fruits noirs et note de violettes se détachent manière évidente. A l'aération, le bouquet se développe avec un léger caractère empyreumatique mais toujours avec une dominante fruitée fraîche caractéristique du millésime. Les tanins sont comme à l'accoutumée frais, fins et équilibrés, sans excès de réactivité avec une finale de bouche juteuse : le fruit est délicieusement présent mais la finale commence à faire poindre des arômes plus complexes tirant sur la réglisse et la cannelle. Très accessible et taillé pour la garde, ce millésime de HAUT-CHAIGNEAU est encore un succès de l'appellation Lalande de Pomerol.



Vignobles Chatonnet
Château Haut-Chaigneau
Chemin des trois bois
33500 Néac



<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>Age moyen des vignes :</u>	Plus de 40 ans.
<u>Viticulture :</u>	HVE 3
<u>Alcool (% vol.) :</u>	14.5 % vol.
<u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u>	3,32 g/l
<u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u>	0.48 g/l
<u>pH :</u>	3.74
<u>Glucose + Fructose (g/l) :</u>	0.25 g/l
<u>Assemblage :</u>	Merlot 85%, Cabernet Franc 15%
<u>Élevage :</u>	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.
<u>Rendement :</u>	40 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	60 000 bouteilles de 0.75 cl.
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal Chatonnet

Vignobles Chatonnet
Château Haut-Chaigneau
Chemin des trois bois
33500 Néac