



## CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU

Lalande de Pomerol

2021

### 2021 Un millésime chahuté

Toutes les conditions en 2021 n'étaient pas réunies pour produire une quantité normale de ce cru avec moins de 20 hl/ha de rendement cette année. Avec une sélection drastique des raisins à la récolte, nous avons produit une belle qualité de Haut-Chaigneau mais au prix d'une production considérablement réduite qui n'atteindra pas les 30 000 cols.

- Commentaires de dégustation en primeur de Pascal Chatonnet Mars 2021 :

Belle couleur rubis assez profonde qui n'augure rien qu'à l'aspect une concentration du vin équilibrée. Le premier nez est direct, très axé sur les fruits rouges avec des notes tirant cette année plus sur la framboise et la groseille. L'élevage se réalisera en 2021 classiquement en barriques, mais avec un pourcentage de bois neuf réduit à 15% et tout le reste en barrique avinée de un vin afin de ne pas déséquilibrer l'évolution à long terme que je souhaite longue et lente pour mieux conserver la finesse naturelle de l'expression de ce millésime. En effet, en bouche l'attaque est très franche, toujours directement sur le fruit frais avec une touche florale de violette très aérienne. La mâche tannique est en 2021 moins enveloppante à ce stade en raison d'une tension en bouche plus évidente. La moindre teneur en alcool et l'acidité plus marquée, produisent un bel équilibre qui allonge considérablement la persistance en bouche sans jouer sur le registre de la puissance ou de la densité. On retrouve avec Haut-Chaigneau 2021 une structure sans excès de puissance, mais qui n'est pas pour autant, analyses des tannins et anthocyanes à l'appui, légère ! En fait, c'est la moindre teneur en alcool (12,7 % vol.), l'équilibre acide et les conditions particulières de vitesse de maturation du raisin cette année qui ont conféré à notre assemblage (85% Merlot, 5% Malbec, 10% Cabernet Franc) cet équilibre délicieusement particulier.



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



<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>Age moyen des vignes :</u></b>	Plus de 40 ans.
<b><u>Viticulture :</u></b>	HVE 3
<b><u>Alcool (% vol.) :</u></b>	12,7
<b><u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u></b>	3,75
<b><u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u></b>	0,49
<b><u>pH :</u></b>	3,61
<b><u>Glucose + Fructose (g/l) :</u></b>	0,25
<b><u>Assemblage :</u></b>	Merlot 85%, Malbec 5% Cabernet Franc 10%
<b><u>Élevage :</u></b>	12 mois en barriques (15% neuves et 75% utilisées pour un millésime précédent) dans une cave souterraine spécialement conçue pour le vieillissement.
<b><u>Rendement :</u></b>	17 hectolitres par hectare.
<b><u>Production :</u></b>	25 000 bouteilles de 0.75 cl.
<b><u>Œnologue conseil :</u></b>	Pascal Chatonnet

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