



**Château la Croix Chaigneau**  
*2<sup>e</sup> vin de Château Haut-Chaigneau*  
**Lalande de Pomerol**  
**2021**

**2021 un millésime chahuté**

En 2021, le millésime se démarquera par sa qualité plutôt que par sa quantité ! En effet, la récolte sur notre vignoble sera à peine supérieure à celle historiquement basse de 2017 qui fut dramatiquement affectée par le gel de printemps.

En ce qui concerne le cabernet franc, il a débourré assez tôt sur nos terroirs ce qui ne l'a donc pas protégé beaucoup mieux du gel. En revanche, quand son cousin Merlot était dans le même temps parfois ravagé, il a été peu affecté par le Mildiou. La fin de l'été a été favorable à une bonne maturité phénolique ; les vins de Cabernet franc obtenus sont toujours expressifs et très bien équilibrés en 2021.

Avec 2021 nous retrouvons des saveurs comparables à de plus anciens millésimes de la fin des années 80 et de la série des 90. Autrement dit, ce millésime peut surprendre l'amateur avec un retour au style « classique » de Bordeaux. Les assemblages réalisés en ce début de printemps 2022 sont davantage sur le fruit plus frais, moins « confituré » mais sans verdeur ; les raisins moins sucrés ont produit des vins moins capiteux, avec des tanins plus tendus, moins concentrés et sans amertume, et donc des vins au profil plus digeste et rafraichissant.

La sélection parcellaire et de cépages à l'origine du cru de LA CROIX CHAIGNEAU a été élaborée cette année avec une proportion légèrement supérieure de Cabernet Franc. On atteint en 2021 un peu moins de 60% de Cabernet Franc contre 45% plutôt usuellement. Le vignoble dédié à LA CROIX CHAIGNEAU a été enrichi de quelques parcelles de HAUT-CHAIGNEAU de manière à maintenir l'équilibre stylistique particulier à ce cru. De plus, étant donné la moindre récolte, le millésime 2021 sera majoritairement élevé en barriques cette année. Pour conserver son style, classiquement non marqué par l'élevage, des barriques de deux et trois vins ont été réservées à cette fin.

➤ Commentaires de dégustation Pascal Chatonnet primeurs 2021 Mars 2022 :

Jolie couleur grenat avec des reflets rubis. Le premier nez est typique du style de ce cru avec une dominante bien fruitée, évoquant majoritairement la groseille et la myrtille avec, à l'agitation, une dimension florale rappelant la pivoine qui est plus développée qu'à l'accoutumée. Cette attaque parfumée se retrouve dès l'attaque en bouche, le tanin est vif, rafraichissant et structurant mais sans agressivité, cette matière en bouche est bien domestiquée et va s'affiner grâce aux belles conditions d'élevage qui lui sont offerte cette année. L'acidité n'est pas perceptible comme dure ou agressive, elle produit une tension rafraichissante qui allonge joliment une finale qui termine sur une superbe note de cerise.

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



<b><u>Exposition :</u></b>	Nord-Sud et Est-Ouest
<b><u>Géologie :</u></b>	Terroir silico-argileux et gravelo-sablo-argileux (majeure partie) sur le plateau de Chevrol de la commune de Néac situé à proximité de Grand Ormeau et des Cruzelles sur Lalande de Pomerol.
<b><u>Age moyen des vignes :</u></b>	20 ans
<b><u>Viticulture :</u></b>	HVE 3
<b><u>Alcool (% vol.) :</u></b>	12,8
<b><u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u></b>	3,72 g/l
<b><u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u></b>	0,52 g/l
<b><u>pH :</u></b>	3,61
<b><u>Glucose + Fructose (g/l) :</u></b>	0,26 g/l
<b><u>Assemblage :</u></b>	45% Merlot, 55% Cabernet Franc
<b><u>Élevage :</u></b>	50% barriques de deux vins et 50% barriques de trois vins
<b><u>Rendement :</u></b>	20 hectolitres par hectare
<b><u>Production :</u></b>	30 000 bouteilles de 0,75cl
<b><u>Œnologue conseil :</u></b>	Pascal Chatonnet

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