



Médaille d'Or
Concours Mondial de Bordeaux 2012



LA SERGUE

Lalande de Pomerol
2010

MARIAGE DE LA PUISSANCE ET DE L'ELEGANCE

Les conditions climatiques très particulières du millésime 2010 ont naturellement limité la production des raisins des trois sélections de terroirs à la base de LA SERGUE. Petit rendement et maturité exceptionnelle ont concouru à l'obtention d'un résultat impressionnant. Densité et profondeur sont la touche du millésime; élégance et générosité sans esbroufe, la signature du style LA SERGUE. Meilleur que 2009 ? Peut-être, l'avenir nous le dira. En tout cas, ce que la nature nous a donné le plaisir de produire est enthousiasmant aujourd'hui et plus que plein de promesses pour le futur. Certainement un millésime à ne pas manquer !

Note de dégustation Juillet 2012 – Pascal CHATONNET :

« Très belle couleur, noire, intense et profonde. Le premier nez rappelle facilement la confiture, le cassis cuit et l'écorce de pin chauffée. A l'agitation, le fruit se fait plus frais, plus épicé, la cerise noire trouve sa place. En bouche, l'attaque est grasse et puissante ; le tannin se développe de manière intense et tapisse bien la bouche, sans agressivité, sans sécheresse, avec une densité impressionnante. Le vin est long, frais, sans platitude ni lourdeur de sur-maturité. Une densité impressionnante mais tout en harmonie. A ce stade, la jeunesse est flamboyante ; le potentiel de développement en bouteille est très grand. Un grand exemple de réussite dans un grand millésime ! »

Commentaires de Presse :



« Charnu et gourmand, avec des arômes très agréables de prune, de framboise et de mûre accompagnés de riches notes de grillé et de vanille, ainsi qu'une élégante finale. » - James MOLESWORTH
Score : 89-92/100



« Couleur noire. Nez fruité, de type très mûr, avec des notes de fruit noir et pas cuit! Superbe bouche à l'onctuosité supérieure à tout ce que j'ai goûté sur le cru. Très savoureux, construit, sans dureté en finale, il s'achève long, savoureux et noble. C'est un must du millésime. Bravo à Pascal CHATONNET ».
Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur : 16.25/20



JUIN-JUILLET-AOÛT 2011 / Bordeaux Primeurs 2010
Dans la catégorie « Excellents » *** : La Sergue 2010



« Un vin moderne. Doux et mûr, avec des notes de bois bien intégrées associées à des nuances de cacao et de réglisse. La bouche est souple, avec des tannins ronds. A boire entre 2014 et 2020. » - James LAWTHER

Score : 16 points



LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2010

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	5 hectares en 2010
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer sur le plateau de « Chaigneau » et gravelo-argileux sur le plateau de « Chevrol » à la Margaux, parcelles modelées et drainées.
<u>Encépagement :</u>	85% Merlot noir – 12% Cabernet Franc – 3% Malbec
<u>Age moyen des vignes :</u>	Plus de 45 ans
<u>Porte-greffe :</u>	196-17, Riparia, 3309C, 101-14
<u>Viticulture :</u>	Traditionnelle
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<u>Vinification :</u>	Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Alcool (%) :</u>	15
<u>Elevage :</u>	14 mois en fûts de chêne (2/3 neuf et 1/3 de un vin) dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<u>Rendement :</u>	35 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	19 000 bouteilles en 2010
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de place et propriété pour les particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Nos bureaux sont ouverts du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Visites à 11h00, 14h00, 15h00 et 16h00. Le week-end et jours fériés sur rendez-vous.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC Tél. : (33) 05.57.51.31.31. – Fax : (33) 05.57.25.08.93. E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal CHATONNET