



## LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2013

### LE MERLOT SE FAISANT ROMANÉE

Que n'aura-t-on pas dit et écrit sur le millésime 2013 à Bordeaux? Il est certain que la climatologie du millésime fut compliquée ; la première conséquence d'un début d'été frais et assez pluvieux fut la réduction drastique de la quantité de raisin en raison d'une coulure importante à la floraison (avortement des fleurs). Un dur labeur dans le vignoble a permis de maintenir nos vignes dans un parfait état tout au long de la saison et de bien faire mûrir la petite quantité de raisins. Une sélection drastique au vignoble et un triage appuyé ont permis de produire finalement un vin délicieux mais en très petite quantité... Le Malbec et nos vieux Cabernet Franc, combinés au Merlot, très peu productif en 2013, ont produit un vin structuré évoquant par certains aspects les meilleurs crus de la Romanée. Avec une architecture tannique puissante, mais veloutée à souhait, ce vin charnu et épicé tranche avec l'expression opulente et concentrée des précédents millésimes bordelais. Au palais, velours et distinction, on y trouve une expression tout en finesse et en dentelle. Un vin de garde bien sûr, équilibrant richesse et tanins, texture et architecture, sous une attaque bien enlevée. Le fond peut paraître austère dans sa jeunesse, il développera en bouteille sa structure et son gras.

#### Note de dégustation Août 2015 – Pascal CHATONNET :

*La couleur est assez intense, d'une nuance variant du rubis pur à la tulipe noire. Le fruit bien mûr possède un fond épicé, assorti de fraise et de framboise, de myrtille et de cassis rouge. Ce complexe d'arômes fondus et raffinés évoluera avec le temps vers la cerise à l'eau-de-vie, le confit, le cuir et la fourrure. Le tannin est ferme et se développera avec le temps. Moins dense et puissant que les précédents millésimes, évoquant par de nombreux aspects la tension minérale d'un Grand Cru de la Romanée, La Sergue 2013 se dégustera avec une apogée plus précoce qu'à l'accoutumée. Il préférera les viandes fortes et aux fibres bien dessinées, qu'il pourra dompter et envelopper. Les belles volailles rôties, l'agneau patiemment rôti au four et le gibier à plumes rôti auront de loin sa préférence. Un pavé de bœuf maigre et ferme en bouche y trouvera une réponse tout en rondeur et les couscous épicés à la volaille seront également ravis. Avec les gourmets, l'accord original sur un foie gras poêlé aura aussi ses aficionados. Compte tenu de sa présence, il pourra être associé aux fromages à saveurs intenses comme l'époisses, le langres, le saint-florentin ou le cîteaux.*

#### Commentaires de presse :



Classé parmi les EXCELLENTS - Dégustation Primeurs - MAI 2014.





## LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2013

### FICHE TECHNIQUE

<b><u>Superficie du Vignoble :</u></b>	5,5 hectares en 2013.
<b><u>Exposition :</u></b>	Nord-Sud.
<b><u>Géologie :</u></b>	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.
<b><u>Encépagement :</u></b>	77% Merlot noir – 20% Cabernet Franc – 3% Malbec.
<b><u>Age moyen des vignes :</u></b>	Plus de 45 ans.
<b><u>Porte-greffe :</u></b>	196-17, Riparia, 3309C, 101-14.
<b><u>Viticulture :</u></b>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble.
<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 (%) :</u></b>	13
<b><u>Elevage :</u></b>	12 mois en fûts de chêne (35% neuf et 65% de un vin) dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<b><u>Rendement :</u></b>	19 hectolitres par hectare.
<b><u>Production :</u></b>	13 500 bouteilles en 2013.
<b><u>Commercialisation :</u></b>	Négoce de place, export direct et vente à la propriété pour les particuliers.
<b><u>Visites de la Propriété :</u></b>	Nos bureaux sont ouverts du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Visites à sur RDV. Le week-end et jours fériés sur RDV.
<b><u>Propriétaire :</u></b>	<b>VIGNOBLES CHATONNET</b> Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC Tél. : ( 33 ) 05.57.51.31.31. – Fax : ( 33 ) 05.57.25.08.93. 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