

Médailles et récompenses :



1 étoile : Guide Hachette des Vins - 2018.

CH

LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2014

Un millésime marqué par le Cabernet Franc

Après un mois de Janvier et de Février assez pluvieux et doux, le millésime 2014 se présentait dès la sortie de l'hiver comme un millésime précoce. Un mois de Mars frais et sec a favorisé un débourrement régulier, suivi par une belle pousse en Avril avec 8 jours d'avance sur une année moyenne. Le climat est resté propice en Mai, avec une floraison rapide et homogène dès les derniers jours de mai jusqu'aux premiers jours de juin avec une prévision de récolte dans la moyenne supérieure. Nous avons échappé sur nos vignobles aux orages dévastateurs qui ont ruiné les espoirs de nombreux viticulteurs en Juillet.

L'été 2014 a été instable, avec une alternance de très belles journées et de séquences pluvieuses. Août a été maussade et la véraison s'est un peu étalée. Le moral était en berne à la mi-août et j'ai fait écourter les vacances de nos vigneron pour effectuer à marche forcée un travail minutieux de sélection, rang par rang et pied par pied, pour écarter toutes les grappes avec un retard de véraison ! Au-delà du coût financier que ce travail a représenté, j'ai dû affronter pendant plusieurs semaines le reproche des familles pour avoir gâché leurs vacances 2014... Mais le dévouement et le professionnalisme de nos équipes a payé. Cet effort a été encore plus valorisé par le mois de Septembre. Chaud, venteux, sec, il a bonifié de manière presque inespérée nos raisins en gommant l'hétérogénéité que nous craignons. Pour une année qui s'annonçait précoce, nous avons débuté les vendanges à la date moyenne en ramassant des Merlots mûrs, avec de belles rafles colorées sur le secteur graveleux de *La Pignière* dès le 22 septembre. Nous avons enchaîné des Merlots à *La Margaux* sur graves argileuses le 24 et le 27 à *Haut-Chaigneau*, avant de revenir sur les vieux Merlots et le Malbec de *La Pignière* entre le 28 et le 29 septembre. Quant aux cabernets francs, ils ont patienté jusqu'au 10 octobre à *La Pignière* pour donner les meilleurs que nous n'ayons jamais récolté. L'assemblage du La Sergue 2014 comporte habituellement entre 10 et 12% de Cabernet Franc qui lui confère un arôme fruité particulier et une trame tannique et rafraîchissante unique ; en 2014 il en comportera plus du double (26%)! Autant le vigneron fut malmené tout au long de 2014, autant le vinificateur fut heureux de ces raisins bien sucrés avec de bons arômes de fruits et une belle charpente phénolique. 2014 est assurément un beau millésime, sublimé un « été indien » particulièrement typique des belles années de Bordeaux.

Note de dégustation – Pascal CHATONNET - Mai 2016 :

Commentaires de presse :

eRobertParker.com - Neal MARTIN - Avril 2015 - Score 90/100.

« La Sergue 2014 a besoin d'un peu de temps pour s'affirmer, mais il révèle malgré tout de plaisants arômes de bruyère et de mûre. La bouche est relativement ample avec des tannins croquants, une bonne acidité et une finale fraîche et avenante, aux notes de cèdre. C'est un Lalande de Pomerol tout à fait louable qui devrait être agréable à boire pendant plusieurs années. » 2018 - 2030

VINO (Belgique) LA SERGUE 2014 = Classé parmi "LES EXCELLENTS"

LE BLOG DE Jacques PERRIN(Suisse) LA SERGUE 2014 = Classé dans les GRANDS VINS ** - Score 90/100**





LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2014

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	5,5 hectares en 2013.
<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>	72% Merlot noir – 25% 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>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble. Plus d'infos sur www.plus-nature-moins-pesticides.fr
<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 (% vol.) :</u>	13,5
<u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u>	3,41 g/l
<u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u>	0,59
<u>pH :</u>	3,66
<u>Glucose + Fructose (g/l) :</u>	0,15
<u>Polyphénols Totaux (A280 nm) :</u>	55
<u>Assemblage :</u>	Merlot 70 %, Cabernet Franc 26 %, Malbec 4 %
<u>Élevage :</u>	Élevage en barrique : 40 % barriques neuves, 60 % barriques d'un vin.
<u>Rendement :</u>	19 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	14 900 bouteilles de 0.75 l.
<u>Commercialisation:</u>	Négoce de la place de Bordeaux, export direct et vente à la propriété pour les particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Visites sur RDV uniquement.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET - Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC Tél. : (33) 05.57.51.31.31 contact@vignobleschatonnet.com www.vignobleschatonnet.com
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal CHATONNET

