



# LA SERGUE

Lalande de Pomerol  
2015

## LA SERGUE 2015 : Le velours et la puissance

Le millésime 2015 a très bien débuté avec une floraison rapide et homogène, grâce à un mois de juin qui a été le plus ensoleillé depuis un siècle ! Juillet a également été superbe et sec mais sans que la vigne ne soit affectée grâce au sous-sol argileux commun aux trois entités de terroirs (*La Pignière, La Margaux, Chaigneau*) utilisées classiquement pour l'assemblage de LA SERGUE. La véraison a d'abord été ralentie sur les terroirs les plus secs mais elle a été débloquée grâce à une pluie salvatrice début août. Les pluies ont continué ensuite durant tout le mois sans aucun excès sur le secteur Pomerolais. Septembre et octobre ont été magnifiques, sans chaleurs excessives et avec juste ce qu'il fallait de pluies pour favoriser un développement rapide de la maturation. Les vendanges ont débuté au début de la troisième décennie de septembre. Le Merlot sur tous nos terroirs a permis d'obtenir de très grands vins avec une vinification simpliste grâce à l'harmonie du fruit à la récolte. Les vieux Cabernet Francs sur les graves argileuses ont été rapidement assemblés aux grands Merlots de Chaigneau sur argile et le Malbec de notre terroir de *La Pignière* co-fermenté comme d'habitude avec les vieux Merlots du même terroir. Les vins sur graves n'ont cessé de se développer tout au long de l'élevage en barrique. Assemblés ensuite aux terroirs plus frais avec une proportion d'argile croissante, ils ont produit un vin particulièrement équilibré, avec des tannins sans excès de puissance comme gantés de velours... Le 2015 sera assurément un des très beaux millésimes de la saga La Sergue et peut-être l'un des plus gracieux.



### - Commentaires de dégustation Pascal CHATONNET – Juillet 2017 :

Couleur dense et profondes, reflets bleutés. Le premier nez est intense ; il évoque le fruit noir confit, la confiture de cassis, le cacao et la prune. A l'aération, la palette aromatique du LA SERGUE 2015 s'enrichit de touches de Havane, de réglisse et de poivre blanc sur fond de prune au four. Le tannin est généreux, bien présent sans être opulent. Il se fond rapidement en bouche, sans agressivité, comme du velours. La bouche se développe généreuse, sans fatigue, avec une belle fraîcheur et un retour sur le fruit noir épicé en finale. Un vin à la fois sérieux et charmant. Il nécessitera comme à l'accoutumée un peu de vieillissement en bouteille pour donner la plénitude de son potentiel mais simultanément le 2015 est un grand millésime particulièrement accessible dans sa jeunesse grâce à une puissance parfaitement équilibrée.

### - Commentaires de Presse :

#### **JAMES SUCKLING - janvier 2018 - Score 91**

Une maturité riche et attrayante. Un vin qui a aussi la fraîcheur du millésime. La prune noire et les baies envahissent la bouche, les tanins sont bien polis. A Boire ou à garder.

#### **JEAN-MARC QUARIN - 13 avril 2016 - Score 16-90**

#### **THE WINE SPECTATOR - 13 avril 2016 Score 88-91**

*Ce vin a un beau rendu, avec une approche douce de coulis de framboises et prunes. Des saveurs soutenues par une note d'aulne légèrement brûlé et un léger écho minéral.*



# LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2015

## 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 gravo-argileux sur le plateau de « Chevrol » à la Margaux, parcelles modelées et drainées.
<b><u>Encépagement :</u></b>	72% Merlot noir – 25% 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. Plus d'infos sur <a href="http://www.plus-nature-moins-pesticides.fr">www.plus-nature-moins-pesticides.fr</a>
<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 (% vol.) :</u></b>	14
<b><u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u></b>	3,20 g/l
<b><u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u></b>	0,56
<b><u>pH :</u></b>	3,66
<b><u>Glucose + Fructose (g/l) :</u></b>	0,3
<b><u>Polyphénols Totaux (A280 nm) :</u></b>	66.8
<b><u>Assemblage :</u></b>	Merlot 70 %, Cabernet Franc 26 %, Malbec 4 %
<b><u>Élevage :</u></b>	Élevage en barrique : 40 % barriques neuves, 60 % barriques d'un vin.
<b><u>Rendement :</u></b>	19 hectolitres par hectare.
<b><u>Production :</u></b>	15 000 bouteilles de 0.75 l.
<b><u>Commercialisation :</u></b>	Négoce de la place de Bordeaux, export direct et vente à la propriété pour les particuliers.
<b><u>Visites de la Propriété :</u></b>	Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Visites sur RDV uniquement.
<b><u>Propriétaire :</u></b>	<b>VIGNOBLES CHATONNET</b> - Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC Tél. : ( 33 ) 05.57.51.31.31 <a href="mailto:contact@vignobleschatonnet.com">contact@vignobleschatonnet.com</a> <a href="http://www.vignobleschatonnet.com">www.vignobleschatonnet.com</a>



Pascal CHATONNET

**Œnologue conseil :**