



VIGNOBLES CHATONNET

## La Sergue 2018

Trois cépages emblématiques (Merlot, Cabernet Franc et Malbec), trois grands terroirs, trois modes de vinification, trois types d'élevage subtilement assemblés signent le cru de La Sergue et offrent la quintessence d'un grand millésime.

### Cépages

72% Merlot, 25% Cabernet Franc, 3% Malbec

### Âge des vignes

Plus de 40 ans

### Degrés

14,5% vol.

### Elevage

Elevage en barriques

### Géologie

Terroir silico-argileux avec crasse de fer et gravelo-argileux

### Dégustation

"La couleur est dense et profonde. Le premier nez nous transporte dans un méli-mélo de fruits noirs signe d'une belle maturité des cépages composant la trilogie de La Sergue : mûre noire pour le Merlot, Cerise bigarreau pour le Malbec et framboise cuite pour le Cabernet Franc. L'élevage a sublimé l'intégration des terroirs et apporte les notes typiques de cèdre et de réglisse caractéristiques de ce cru. La belle matière du La Sergue 2018 se livre ensuite généreusement en bouche ; un vin voluptueux sans lourdeur, tout simplement somptueux. Grande capacité de garde et tentation de le consommer sans délai s'affrontent violemment pour notre plus grand plaisir." Pascal Chatonnet - Mars 2019



91 JAMES SUCKLING.COM

92 *Vin & Beer*

91 Wine Spectator

91 JEAN-MARC QUARIN  
CERTIFICAT D'AUTHENTICITÉ DES VINS DE BORDEAUX  
www.vinsbordeaux.com

ALLERGÈNES : CONTIENT DES SULFITES

VIGNOBLES CHATONNET  
CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU  
33500 Néac

TÉL. +33 (0)5 57 51 31 31 CONTACT@VIGNOBLESCHATONNET.COM





## Le somptueux

Une année en dents de scie, un moral qui a fait les montagnes russes... Puis l'accalmie, le sublime été et l'automne magnifique. Voilà comment on pourrait résumer ce millésime, véritable chemin de croix. Malgré des conditions météorologiques éprouvantes, avec un printemps plus favorable au développement du mildiou que de la vigne qui a occasionné des pertes de récolte notables, le fort taux d'ensoleillement de l'été, associé à des nuits fraîches, a permis aux raisins d'arriver à une maturité extraordinaire en apothéose.

En 2018, les choix de récolte furent plus que jamais déterminants. L'adaptation de la récolte et de la vinification représente le principal vecteur de différenciation cette année. Trop en faire, c'était risquer de passer à côté du pic de maturité aromatique. Récolter trop tôt, c'était passer à côté du tannin gras, profond et juteux. Un exercice de conviction et de prise de risque très délicat pour sublimer la trilogie complexe de La Sergue. Nous avons ainsi récolté « très tôt » les parcelles graveleuses de La Pignière dès le 17 et 18 septembre ; le Merlot y était très mur, presque méridional. Nous avons ensuite attendu près d'une semaine pour s'attaquer au terroir de La Margaux, dense et juteux et au Malbec de La Pignière, noir, frais et concentré à point, pour terminer dix jours plus tard par les Merlots et Cabernets Francs du plateau de Chaigneau sur argile. L'assemblage est synergique.

Quantitativement la récolte est plutôt petite, mais nous avons essayé de tirer la quintessence du fruit, avec au final des tanins de très grande qualité, des vins aromatiques, complexes avec un goût de fruit noir très présent. Compte tenu des difficultés vécues au début de ce millésime, La Sergue 2018 est finalement somptueux. Nous rendons grâce à la nature pour ce millésime délicieux dans sa jeunesse mais taillé définitivement pour la garde.

### Résultats d'analyse

Paramètre <i>Parameter</i>	Méthode <i>Method</i>	Résultat <i>Result</i>	Incertitude <i>Uncertainty</i>	Unité <i>Unit</i>
Masse volumique à 20°C <i>Density at 20°C</i>	* MO 28 : Réflectance Infrarouge <i>MO 28 : Infrared reflectance</i>	0.9915	0.05%	g/cm <sup>3</sup>
Titre alcoométrique volumique à 20°C <i>Alcohol at 20°C</i>	* MO 12 : Réflectance Infrarouge <i>MO 12 : Infrared reflectance</i>	14.67	1%	%Vol
Sucres fermentescibles (Glucose+Fructose) <i>Fermentable sugars (Glucose+Fructose)</i>	* MO 24 : Méthode enzymatique automatisée <i>MO 24 : Automatic enzymatic method</i>	0.40	8%	g/L
Acidité totale <i>Total acidity</i>	* MO 08 : Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>MO 08 : Automatic potentiometric titration</i>	3.47	6%	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité totale <i>Total acidity</i>	* MO 08 : Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>MO 08 : Automatic potentiometric titration</i>	70.76	6%	meq/L
pH <i>pH</i>	* MO 08 : Potentiométrie automatisée <i>MO 08 : Automatic potentiometry</i>	3.69	2%	
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	MO 53 : Spectroscopie IRTF <i>MO 53 : FTIR Spectroscopy</i>	0.55	8%	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité volatile <i>Volatil acidity</i>	MO 53 : Spectroscopie IRTF <i>MO 53 : FTIR Spectroscopy</i>	11.22	8%	meq/L
Dioxyde de soufre libre <i>Free sulfur dioxide</i>	MO 54 : Entraînement à chaud / IRTF <i>MO 54 : Hot training / IRTF</i>	29	13%	mg/L
Dioxyde de soufre total <i>Total sulfur dioxide</i>	MO 54 : Entraînement à chaud / IRTF <i>MO 54 : Hot training / IRTF</i>	87	13%	mg/L
Extrait sec total <i>Total dry extract</i>	* MO 11 : Calcul par densité <i>MO 11 : Densimetry &amp; calculation</i>	31.3	4%	g/L
Recherche acide sorbique <i>Sorbic acid research</i>	* MO 21 : Recherche par CCM <i>MO 21 : Quantification by TLC</i>	No detected	27%	mg/L

ALLERGÈNES : CONTIENT DES SULFITES

VIGNOBLES CHATONNET  
CHÂTEAU HAUT - CHAIGNEAU  
33500 Néac

TÉL. +33 (0)5 57 51 31 31 CONTACT@VIGNOBLESCHATONNET.COM

