



## La Sergue Lalande de Pomerol 2019

### 2019 Le Surprenant

Le millésime 2019 s'inscrit dans la lignée des récents grands millésimes – 2018, 2015, 2010 et 2009. Les événements climatiques pour le millésime 2019 étaient bien moins extrêmes que pour 2018 ou 2017 sur les différents terroirs du cru de La Sergue mais ils sont demeurés néanmoins éprouvants. Menacés par le gel puis par les vagues de chaleur, nos vignobles ont échappé au désastre. La pluie est apparue au moment opportun à trois reprises : en juillet, en août, et ensuite quelques averses au début du mois de septembre, apportant fraîcheur et énergie aux raisins avant les vendanges. Les différentes inconnues formant l'équation d'un grand vin dans un grand millésime ont été maîtrisées par un paramètre classique : le bon sens paysan retranscrit par une présence accrue dans la vigne et le savoir-faire vigneron ancestral de notre famille.

Qu'il s'agisse du Merlot, gras et frais, du Cabernet Franc, puissant et tendu ou du Malbec opulent et extrêmement aromatique, la dégustation des trois cépages sur les trois terroirs constituant La Sergue a très tôt montré des vins d'une belle densité mais sans excès de concentration : Compte tenu des petits grains récoltés nous avons évité le piège de la rusticité en gérant les macérations tout en douceur et à plus faible température.

De manière surprenante, sur tous les terroirs et cépages, ce millésime se caractérise par l'éclat du fruit, la fraîcheur surprenante malgré le niveau de maturité du raisin, l'intensité de la couleur obtenue dès le début des macérations et la profondeur en bouche. Chacun des terroirs et des cépages composant La Sergue a produit une contribution synergique étonnante. Tous ces indicateurs positifs notés au moment de la vendange ont été retrouvés à l'assemblage après 14 mois d'élevage en barriques : 2019 est aussi impressionnant que le grand 2018 et de ce fait tout à fait surprenant !

- Commentaires de dégustation La Sergue 2019 Pascal CHATONNET Décembre 2021

Belle couleur rubis profonde, nuances bleutées et ambrées. Le nez sans agiter est profond, fruit noir épicé, note de réglisse noir, caractère boisé toasté discret, noix de coco et épices balsamiques. A l'agitation, le fruit noir devient éclatant et dominant, caractère typique de ce millésime 2019. Cassis Merlot, cerise noire du Malbec et violette du Cabernet franc dansent joliment sur une assise ligneuse de cèdre et de havane. L'attaque en bouche est dense et puissante, le tannin est bien présent à ce stade mais pas séchant grâce à une belle viscosité de la finale. La Sergue 2019 est taillé pour la garde ! Un millésime séveux et surprenant qui pourra se comparer à l'excellent 2018 pour savoir de l'un ou de l'autre qui sera le dominant dans quelques années.



Vignobles Chatonnet  
Château Haut-Chaigneau  
Chemin des trois bois  
33500 Néac



<b><u>Exposition :</u></b>	Nord-Sud.
<b><u>Géologie :</u></b>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer, parcelles modelées et drainées.
<b><u>Age moyen des vignes :</u></b>	Plus de 45 ans.
<b><u>Viticulture :</u></b>	HVE 3
<b><u>Alcool (% vol.) :</u></b>	15 % vol.
<b><u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u></b>	3,45 g/l
<b><u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u></b>	0,51 g/l
<b><u>pH :</u></b>	3,73
<b><u>Glucose + Fructose (g/l) :</u></b>	0,35 g/l
<b><u>Assemblage :</u></b>	Merlot 70%, Cabernet Franc 26%, 4% Malbec
<b><u>Élevage :</u></b>	Elevage en barrique : 40% barriques neuves, 60% barriques d'un vin.
<b><u>Rendement :</u></b>	35 hectolitres par hectare.
<b><u>Production :</u></b>	15 000 bouteilles de 0.75 cl.
<b><u>Œnologue conseil :</u></b>	Pascal Chatonnet

Vignobles Chatonnet  
Château Haut-Chaigneau  
Chemin des trois bois  
33500 Néac