

Médailles et récompenses :



Médaille d'Or

Concours mondial
de Bruxelles 2015



L'ARCHANGE

Saint-Emilion

2012

UN MILLESIME DE MERLOT !

Les conditions climatiques du printemps ont sérieusement limité la production en quantité mais la chaleur de l'été 2012 et le terroir à sous-sol argileux sur sable drainant a permis au raisin de mûrir harmonieusement, sans souffrir des pics de canicule et finalement bien plus rapidement que prévu ! Ce millésime a été exigeant en travail à la vigne et en sélection, mais il dévoile un ARCHANGE à la couleur d'une rare profondeur où s'exhale une magnifique palette de fruits mûrs avec une bouche fraîche et suave typique des grands vins de Saint-Emilion. Le 2012 a produit un vin d'une très belle concentration, doté de tanins veloutés et d'une très belle profondeur. L'ARCHANGE fait une fois encore la surprise avec une signature Merlot parfaite !

En 2012, L'Archange est dédié à Raphaël, archange de la vérité et de la guérison de la Terre et de ses habitants. Son nom signifie « divin guérisseur ». Il s'occupe tout particulièrement des pèlerins et des voyageurs, on le représente souvent marchant avec Tobie. Il fut envoyé par Dieu pour guérir la cécité de son père, Tobias.



Commentaires de dégustation Juillet 2014 – Pascal CHATONNET :

« Une couleur très intense, profonde, jeune. Un premier nez bien typé par l'arôme de la cerise noire juteuse avec une touche de rose. L'agitation permet de libérer un fruit bien mûr, plus noir que rouge, sur un support dense, puissant, plus lourd évoquant l'olive noire. L'attaque en bouche commence avec un tanin à la fois ferme et soyeux bien caractéristique du style de l'Archange. La bouche est fine et élégante, avec une belle acidité rafraîchissante. La puissance est modérée en 2012, la finale veloutée avec plus de touches florales qu'à l'accoutumée. Un merlot typé et bien taillé pour la garde en bouteille mais déjà délicieux à savourer. »

Commentaires de Presse :



Dégustation Mars 2015 - Score 90/100 "Des saveurs vives de pâte de fruits à la mûre et aux baies rouges explosent en bouche, accompagnées de subtiles notes d'anis et de cake aux fruits. La finale, marquée par une pointe d'épices et de grillé, se déroule agréablement. Sera à son apogée entre 2016 et 2020. Dégusté deux fois, avec des commentaires concordants." - **James MOLESWORTH**



Coup de ♥ dans l'appellation pour le millésime 2012 - **dégustation PRIMEURS**



Dégustation PRIMEURS - Score 16/20 pts « Pourpre-grenat sombre au cœur dense, une frange aux reflets violets. Un bouquet très mûr, un peu aérien, de baies confites et de compote de fruits rouges, soutenu par de la douceur en arrière-plan. La bouche est discrètement lactique, c'est-à-dire qu'elle présente une acidité mûre et des notes de fruits rouges accompagnées d'une touche de chocolat noir. Plaisant malgré des tannins légèrement tendres. 2017 - 2027 - **René GABRIEL**





L' ARCHANGE

Saint-Emilion

2012

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	1,21 hectare.
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud.
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux avec sous-sol argileux de molasse pure sur le glacis sableux de Saint-Emilion, parcelle remodelée et drainée en 1996.
<u>Encépagement :</u>	100 % Merlot noir.
<u>Age moyen des vignes :</u>	35 ans.
<u>Porte-greffe :</u>	3309C, 101-14 MG.
<u>Viticulture :</u>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produit de traitement phytosanitaire dans le vignoble.
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale.
<u>Vinification :</u>	La parcelle unique est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Elevage :</u>	14 mois en fûts de chêne (2/3 neuf et 1/3 d'un vin) dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<u>Rendement :</u>	40 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	6 400 bouteilles en 2012.
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de la place de Bordeaux, export direct et propriété pour les particuliers.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC Tél. : +0033 (0)557 513 131. – Fax : +0033 (0)557 250 893. E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<u>Enologie conseil :</u>	Pascal CHATONNET