



L'ARCHANGE

Saint-Emilion

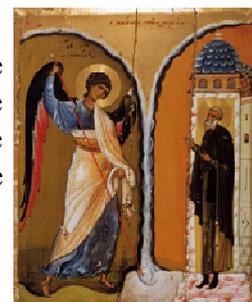
2014



Le Merlot miraculé

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 pour le Merlot avec une prévision de récolte dans la moyenne supérieure. Mais 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 notablement étalée. Le moral était en berne à la mi-oût avec des graines vertes parsemant les belles grappes à la véraison parfaite... En écourtant les vacances de nos vignerons pour effectuer, à marche forcée, un travail minutieux de sélection, rang par rang et pied par pied afin d'écarter toutes les grappes avec un retard de véraison, nous avons éliminé l'hétérogénéité qui risquait d'hypothéquer ce millésime. Le dévouement et le professionnalisme de nos équipes a payé. Mais cet effort a été sublimé par le mois de Septembre. Chaud, venteux et sec, il a bonifié de manière presque inespérée nos raisins en poussant leur maturité à un niveau inespéré. Pour une année qui s'annonçait précoce, nous avons vendangé l'Archange le 28 septembre comme à notre habitude en ramassant des Merlots frais et bien mûrs, avec de belles rafles rouges. 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. L'Archange 2014 est assurément un beau millésime typé par l'expression du Merlot miraculé par « l'été indien ».

En souvenir de son miracle de *Colossæen* Phrygie (Anatolie centrale) où, en frappant un rocher de son bâton, l'archange Michel détourna les eaux diaboliques et sauva du déluge l'église qui lui était consacrée, nous lui dédions le millésime 2014 de l'Archange.



Commentaires de dégustation Mai 2016 – Pascal CHATONNET

Commentaires de Presse : Extraits de Revue de Presse Primeur

Jean Marc QUARIN (France) Score 16 / 90

« Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur ! C'est un Saint-Émilion à 100 % merlot que l'argile rapproche du style ample du Pomerol. Il est élaboré par Pascal Chatonnet, propriétaire de La Sergue à Lalande de Pomerol. Couleur sombre, intense et belle. Nez fruité de type mûr et parfumé. Bouche au toucher minutieux se développant parfumée, grasse avec du goût, du corps et une longue finale à la tannicité raffinée. La fraîcheur est superbe. Vin très original. Un succès et un profil d'Outsider. »

VINO (Belgique) ARCHANGE 2014 = Coup de Cœur de l'appellation Saint-Emilion



L'ARCHANGE

Saint-Emilion

2014

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 produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble. Plus d'infos sur www.plus-nature-moins-pesticides.fr
<u>Vendanges :</u>	
<u>Vinification :</u>	Récolte à maturité optimale. La parcelle unique 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>	3,36 g/l
<u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u>	0,54
<u>pH :</u>	3,61
<u>Glucose + Fructose (g/l) :</u>	0,15
<u>Polyphénols Totaux (A280 nm) :</u>	55
<u>Assemblage :</u>	Merlot 100%
<u>Élevage :</u>	Élevage en barrique : 50 % barriques neuves, 50 % barriques d'un vin.
<u>Rendement :</u>	40 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	7 900 bouteilles de 0.75 cl.
<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

