



L'ARCHANGE

Saint-Emilion

2015

ARCHANGE 2015 : Le Grand



La chaleur et l'ensoleillement d'avril à fin juillet ont marqué très favorablement 2015, un millésime plutôt sec et solaire, ce qui convient particulièrement à nos terroirs frais argileux. Mars et avril ont d'abord été doux et secs, offrant des conditions idéales pour favoriser le débourrement. Mai et juin furent restés dans la même continuité climatique. Ils ont permis une floraison précoce et rapide, étalée entre le 28 mai et le 12 juin. Juillet a été exceptionnellement chaud et sec : 26 jours au-dessus de 35° avec 3 jours au-dessus de 42°C ! Un record. A l'inverse de 2003, la température n'a que peu affecté la vigne car les températures nocturnes sont toujours demeurées fraîches. La pluie est finalement arrivée à point dans les premiers jours d'Août avec quelques orages parfaitement bien positionnés ! « *Août fait le moût* » et il l'a bien fait. La deuxième partie de l'été fut plus fraîche et arrosée juste ce qu'il faut. Le beau temps et les nuits fraîches de septembre et de début octobre ont facilité une parfaite maturation, avec une très bonne concentration aromatique, une faible acidité et un état sanitaire du raisin parfait. L'Archange 2015 a produit un vin à la couleur soutenue, avec des tannins extraits tout en douceur grâce à une longue infusions (durée de macération record de notre histoire : plus de quatre semaines et demi en moyenne !) avec très peu de remontages ou de pigeages. Ainsi, on a obtenu un velouté et une densité en milieu de bouche exceptionnelle. Nous avons assurément une grande année, dans la lignée des 1985, 1995, 2001, 2005, et 2009... Le millésime 2015 est dédié à l'Archange Gabriel. GABRIEL est associé à la planète LUNE et à l'élément EAU. Son nom signifie : "Dieu qui œuvre", "Dieu est ma force", "La Force de Dieu", c'est le messager de Dieu dans la Bible et dans le Coran.

- Commentaire de dégustation Pascal CHATONNET - Juillet 2017 :

Très belle intensité colorante. L'Archange 2015 possède un aspect dense et profond. Nez opulent de fruits noirs et rouges mêlés ; note de compote de myrtille épicée au réglisse et à la vanille Bourbon. Attaque pleine, assez dense, à la fois vive et très soyeuse. On retrouve la belle trame des tanins de Merlot typiques de l'Archange avec une fraîcheur tout au long de la dégustation caractéristique de son terroir argileux. Belle structure, à la fois élégante et armée pour la longue garde en bouteille avec déjà une belle complexité aromatique rehaussée par des notes de cacao et de tabac brun.

- Commentaires de Presse :

JAMES SUCKLING - Avril 2016 - Score 92-93

« *Un vin rouge soyeux et très équilibré sur des notes de myrtilles, fruits noirs et réglisse. Un corps rond à puissant ; des tanins ultrafins sur une finale fraîche. Concentré et long !* »

YVES BECK - BECKUSTATOR - Avril 2016 - Score 92-94/100

« *Robe pourpre moyen. Belle intensité olfactive avec des notes de graphite et de fruits rouges tels que la framboise. Très agréable touche de réglisse et de chocolat noir. L'attaque est rafraichissante et légèrement suave. Le corps a de l'élégance grâce à son caractère crémeux et des tannins parfaitement intégrés ; la structure se charge de conférer du mordant et soutient bien le fruit jusqu'en fin de bouche. Finale juteuse et fruitée, avec une bonne persistance. 2021-2037.* »



L'ARCHANGE

Saint-Emilion

2015

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>	14
<u>Acidité totale (exprimée en acide sulfurique) :</u>	3.27
<u>Acidité volatile (exprimée en acide sulfurique) :</u>	0.64
<u>pH :</u>	3.75
<u>Glucose + Fructose (g/l) :</u>	0.18
<u>Polyphénols Totaux (A280 nm) :</u>	63.3
<u>Assemblage :</u>	Merlot 100%
<u>Élevage :</u>	Élevage en barrique : 50 % barriques neuves, 50 % barriques d'un vin.
<u>Rendement :</u>	43 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	7 000 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

