

Médailles et récompenses :



Médaille d'Argent
Concours de Mâcon
2014



LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2012

COHERENCE ET COMPLEXITE

Après un hiver froid et sec, le printemps frais et humide se prolonge jusqu'en Juin. L'été commence tardivement ; la chaleur s'installe définitivement au début du mois d'août, à tel point que l'été est déclaré le plus chaud depuis 2003. Bref, une année un peu au ralenti pour la vigne au démarrage, qui aboutit à des rendements en baisse significative pour les Merlots, et à une date de vendange finalement classique vers la fin septembre. Les terroirs précoces sur argile ont particulièrement bien réagi ; la maturité fut finalement assez rapide et le raisin bien homogène. Les vieilles vignes de Merlot n'ont que peu produit ; la concentration fut naturellement au rendez-vous. Le Malbec, récolté avec les derniers Merlots de *La Pignière*, a produit plus généreusement et a dû être saigné plus intensément. Le millésime 2012 fut l'un des millésimes récolté le plus rapidement à LA SERGUE (21-25 septembre) avec une vinification des plus simples et des plus respectueuses. Pour conserver l'originalité et la typicité du millésime, il fallait laisser faire les choses. Le millésime s'est ouvert lentement à partir de l'été 2013, il développe depuis une belle complexité. Plus mûr et plus gras que le 2011, la belle acidité et la tension apportée par l'élevage en barriques (50% de bois neuf) augurent un LA SERGUE cohérent dans son style et particulièrement complexe au plan aromatique.

Note de dégustation Juillet 2014 – Pascal CHATONNET :

« Couleur très intense, presque noire. Sans aération et sans agitation, le caractère aromatique typique de LA SERGUE est bien reconnaissable : mûre, cassis noir, pivoine, vanille bourbon. Après quelques tours dans le verre, les arômes se développent et se complexifient. S'ajoutent d'abord une note de pomme au four puis une touche de vieux rhum brun. L'attaque en bouche est ferme sans plus, le tannin est très frais et sans sécheresse, souple juste ce qu'il faut. Le volume en bouche est agréable et bien enveloppant. Le millésime 2012 n'est pas le plus puissant des millésimes mais un des plus élégants et l'un des plus faciles dans sa prime jeunesse, avec une très belle longueur. A consommer donc sans modération! »

Commentaires de presse :



PRIMEURS 2012 - Rating: (87-89) « Elaboré par la famille Chatonnet, La Sergue 2012, un vin élégant à la robe sombre aux reflets rubis/violets, dévoile des notes de framboise noire, moka, chocolat blanc et pain grillé. Séduisant, sexy, sensuel et dominé par le fruit, il présente un corps moyen et comprend 85 % de merlot, 12 % de cabernet franc et 3 % de malbec. A boire au cours des 5 prochaines années. »



PRIMEURS 2012 - Score 16/20pts « Fruit généreux. Mûr mais sans excès. Des tannins polis ». **A boire : 2016 - 2022 Dégustateur: James Lawther MW**



La Revue des Vins de France n°572 juin 2013 - PRIMEURS 2012
Classé dans les « Réussites exceptionnelles ». « Une réussite majeure de l'appellation. Très belle définition pour ce vin complet à la bouche ample et au fruit opulent. Elle n'a rien à envier à quelques pomerols bien plus prestigieux. »



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





LA SERGUE

Lalande de Pomerol

2012

FICHE TECHNIQUE

<u>Superficie du Vignoble :</u>	5,5 hectares en 2012.
<u>Exposition :</u>	Nord-Sud.
<u>Géologie :</u>	Terroir silico-argileux avec crasse de fer sur le plateau de « Chaigneau » et gravelo-argileux sur le plateau de « Chevrol » à la Margaux, parcelles modelées et drainées.
<u>Encépagement :</u>	85% Merlot noir – 12% Cabernet Franc – 3% Malbec.
<u>Age moyen des vignes :</u>	Plus de 45 ans.
<u>Porte-greffe :</u>	196-17, Riparia, 3309C, 101-14.
<u>Viticulture :</u>	Viticulture raisonnée - Réduction drastique de l'usage des produits de traitement phytosanitaire dans le vignoble.
<u>Vendanges :</u>	Récolte à maturité optimale de chaque parcelle et de chaque cépage.
<u>Vinification :</u>	Chaque parcelle est vinifiée séparément à l'aide des techniques les plus modernes, mais dans le respect de la pure tradition bordelaise.
<u>Elevage :</u>	12 mois en fûts de chêne (1/2 neuf et 1/2 de un vin) dans un chai enterré, spécialement conçu et idéal pour la maturation.
<u>Rendement :</u>	28 hectolitres par hectare.
<u>Production :</u>	14 555 bouteilles en 2012.
<u>Commercialisation :</u>	Négoce de place, export direct et vente à la propriété pour les particuliers.
<u>Visites de la Propriété :</u>	Nos bureaux sont ouverts du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Visites à 11h00, 14h00, 15h00 et 16h00. Le week-end et jours fériés sur rendez-vous.
<u>Propriétaire :</u>	VIGNOBLES CHATONNET Jeanine & Pascal CHATONNET Château Haut-Chaigneau 33500 NEAC Tél. : (33) 05.57.51.31.31. – Fax : (33) 05.57.25.08.93. E-mail : contact@vignobleschatonnet.com Site Internet : www.vignobleschatonnet.com
<u>Œnologue conseil :</u>	Pascal CHATONNET