N°5 – Juin 2008

Les Carnets du Vignoble

Lettre d'information des vignobles J. & A. Chatonnet

33 500 NEAC - France - Tel. +33 (0)5.57.51.31.31 - Fax +33 (0)5.57.25.08.93 - http://www.vignobleschatonnet.com

Des nouvelles des vignobles

Après la présentation du millésime 2007 en avril dernier, qui a beaucoup surpris comme nous l'avions annoncé, le nouveau millésime 2008 s'approche. Nous avons, pour le moment, échappé aux orages de grêle dévastateurs fin avril et fin mai qui ont gravement, mais très localement touchés certains vignobles comme à Madiran ou à Margaux. L'abondance des pluies au printemps nous a permis de finaliser un programme ambitieux de complantation (replantation des vieux pieds manquants morts de vieillesse ou de maladie) dans les vieilles vignes de façon à maintenir les densités de production aussi élevées que possible et minimiser la production de chaque plant restant. Les pluies ont été fréquentes et assez abondantes tout au long du printemps; l'été n'a pointé son nez qu'à la St Jean le 21 juin où la chaleur a vraiment fait son retour ! Depuis tout s'accélère sérieusement. Les merlots qui ont commencé de fleurir fin mai ont sérieusement coulé (avortement des fleurs) car les températures n'ont pas toujours été favorables ; la récolte ne s'annonce donc pas énorme une nouvelle fois ; les Cabernets plus tardifs viennent de terminer leur floraison et s'annoncent tout à fait classiques. Il faudra attendre le déroulement de la véraison (changement de la couleur du raisin du vert au rouge) au mois d'août pour être fixé, mais on ne s'achemine pas vers des vendanges très précoces, a priori fin septembre pour les terroirs les plus précoces. L'humidité importante de l'air nous oblige en ce moment à redoubler de vigilance pour lutter contre le mildiou, mais l'expérience des années passées (2006 et surtout 2007), la modernité de nos équipements et la motivation de nos vignerons nous permet aujourd'hui de ne déplorer, Dieu merci, aucun accident. L'effeuillage (élimination des jeunes pousses et des feuilles anciennes face aux grappes pour améliorer leur exposition au soleil sans les brûler ainsi que leur ventilation) débutera à la mi-juillet et ensuite nous croiserons les doigts, comme d'habitude, jusqu'au bout…

2006 prêt à la mise

Le millésime 2006 est aujourd'hui prêt à la mise ; nous attendrons les meilleurs jours du calendrier lunaire (deuxième partie juillet) pour réaliser la mise en bouteille du Château Haut-Chaigneau (environ 75 000 bouteilles), du second vin (La croix Chaigneau : environ 55 000 bouteilles), de la petite récolte de La Sergue cette année là (9500 bouteilles) et du St Emilion l'Archange (5000 bouteilles).

Après des débuts un peu austères, 2006 a tenu ses promesses car il a superbement évolué au cours de l'élevage. Densité et fraîcheur sont au rendez-vous avec Haut-Chaigneau. Puissance, tannicité et grand potentiel de développement pour La Sergue et l'Archange.

Récompenses officielles du 2006

Château Haut-Chaigneau 2006 :

- *Concours Mondial de Bruxelles : Médaille d'Argent*
- *Concours des Vins d'Aquitaine de Bordeaux : Médaille de Bronze*

Château La Sergue 2006 :

- *Concours des Vins d'Aquitaine de Bordeaux : Médaille d'Argent*

Château L'Archange 2006 :

- *Concours et Foire Nationale de Macon : Médaille d'Or*

Quelques commentaires lus dans la presse

Les Carnets de Dégustation de Jean-Marc Quarin

Haut-Chaigneau 2006 :
« Beau rouge sombre, bonne intensité. Nuances fruitées mûres. Touches de merlot bien mêlées au bois neuf. En 2006, ce vin apparaît très agréable et beaucoup mieux équilibré. En particulier, la chair est douce, la sensation tactile minutieuse. Le vin se développe sur une bonne corpulence et une tannicité boisée, sans cesse fruitée et bien enveloppée. C'est très bon ! 14,75/20 ».

La Sergue 2006 :
« Très beau rouge sombre, belle intensité colorante. Nez net, puissant, frais. Assez profond. Lui aussi m'apparaît moins boisé que de coutume. Cette perception se retrouve en bouche tant le vin se développe puissant, arrondi, très fruité, sèveux, mais sans le bois qui forçait un peu sur la finale dans d'autres années. Très belle constitution. De la tenue et du plaisir. 15,5/20».

WINE SPECTATOR James Suckling - L'ARCHANGE 2006 (St Emilion) *= 89-91/100*

Château LA SERGUE 2005 = 90/100 « Sensational sleeper of the vintage » par Robert Parker
« Wow ! Quel succès à retardement ! La Sergue 2005 exhale un parfum de café torréfié, liqueur de cerises, sous-bois et fumé. Au palais, ce Lalande de Pomerol est concentré et soyeux avec un corps moyen. Il nous offrira beaucoup de plaisir dans les 7 à 8 ans à venir».

WINE SPECTATOR BEST BUYING
L'ARCHANGE 2005 confirme sa réussite : BEST BUYING = 91/100

Château HAUT-CHAIGNEAU 2003 = Coup de Cœur Québecois par François Chartier

Extrait de www.cyberpress.ca « Après son séjour au salon Alimentaria de Barcelone, François Chartier a été reçu par Juli Soler, copropriétaire du El Bulli, dans le laboratoire du célèbre restaurant catalan, qui a popularisé la gastronomie moléculaire, pour échanger avec le chef Ferran Adria et sa brigade. Après avoir fait le plein de contacts avec d'autres grands chefs espagnols et des confrères sommeliers et promis de revenir poursuivre ses recherches à l'automne 2008 au nouveau complexe gastronomique Alicia (issu d'un partenariat entre le gouvernement catalan et El Bulli), François Chartier a fait un détour par Bordeaux, où ses recherches ont aussi attiré l'attention de l'œnologue de réputation mondiale Pascal Chatonnet. Ce dernier lui a ouvert les portes de sa bibliothèque moléculaire, non sans lui avoir d'abord fait sentir une centaine de composés aromatiques présents dans le vin et les aliments. Et tout ça pour quoi? Appliquer la science à la gourmandise… Beau programme! » Anne Desjardins Le Soleil de Québec

Il en a profité pour goûter de nouveau le Haut-Chaigneau 2003 dégusté en octobre à Montréal et désormais disponible au Québec via la SAQ :

Château Haut-Chaigneau 2003 *(*) Catégorie : Corsé : Coup de Cœur**

"Élaboré avec doigté par Pascal Chatonnet, propriétaire de l'un des domaines les plus en vue actuellement dans la zone d'appellation Lalande-de-Pomerol, ce 2003 est une réussite à ne pas laisser filer. Un remarquable rapport-qualité-prix, au nez complexe et détaillé de graphite, de cerise noir et de prune, évoluant à l'aération vers des notes de cuir neuf et de tabac, à la bouche charnue, ample et texturée, aux tanins qui ont du grain, tout en étant bien enveloppés, ainsi qu'aux longues saveurs de café, de cacao et de pain grillé."

TRIGLIA dans l'espace dégustation de HAUT-CHAIGNEAU

Sur une commande spéciale de Pascal CHATONNET, le peintre catalan Didier Triglia a réalisé une fresque monumentale (6x2 m) sur un thème bachique traité de manière résolument moderne et gai comme sait le faire cette valeur montage du paysage artistique français, artiste autodidacte mais clairement inspiré par Dubuffet comme son compère languedocien Combas. La toile illumine désormais l'espace dégustation VIP du château Haut-Chaigneau et peut être admirée sans modération !

1996-2005 = Dix Vendanges de LA SERGUE au Crillon

Le 5 mai dernier, Pascal CHATONNET a invité la crème de la presse parisienne à déguster une verticale des dix premières vendanges embouteillées de LA SERGUE (1996-2005) dans le cadre prestigieux de l'hôtel de Crillon. Ce fut l'occasion pour ces professionnels de redécouvrir ces vins après leur vieillissement en bouteille. L'aptitude de ce cru à se bonifier au vieillissement a été unanimement reconnue, tout comme la progression régulière du niveau qualitatif tout au long de ces dernières années, ainsi qu'une capacité à particulièrement bien réussir dans les années moins favorables comme 1997, 1999 et 2002 ! Ne serait-ce pas la caractéristique d'un grand terroir et d'un certain talent ? Un conseil, recherchez et réservez ces pépites (au château ou ailleurs) !

Le Millésime 2007 : Premiers commentaires « en primeur » sur les vins

Für alle, die über Wein mehr wissen wollen WEINWISSER

René Gabriel - L'Archange 2007 : 17/20

« Une robe grenat très foncée, plus profond au milieu. Des arômes de fruits mûrs, notamment de cerises noires et de prunes. Merveilleusement tendre, généreux, dense et souple en bouche. Une finale dominée par des notes de réglisse, pas extrêmement fruitée dans ce millésime. Excellent.»

Le millésime 2007 permettra-t-il de faire de grandes découvertes ?
La Sergue * ++ :**

« Un bouquet délicatement fruité, encore légèrement réductif ; moelleux ; fruité avec de la persistance ; arômes de chocolat ; des tannins précoces enrobant le palais (sans l'assécher) et révélant une légère amertume ; une belle concentration ; une finale fraîche et fruitée aux tannins harmonieux ; une structure moins filigrane, mais dense et présentant beaucoup de potentiel. »

GAULT & MILLAU
Supplément Spécial Primeurs Bordeaux 2007

La Sergue / Lalande de Pomerol : 15/20 :
« Robe grenat foncé. Le vin est dense avec un joli moelleux, des tanins fins et de belles épices en finale. »

Le Monde 2

Château Haut-Chaigneau 2007 : Le Monde 2 – Catégorie « Les Réussites »
La truffe démontre le raffinement aromatique de ce cru qui se prolonge sur des notes florales, avec des tanins d'une réelle profondeur.

Janeis Robinson.com fine writing on fine wines

Château L'Archange / St-Emilion : 16/20 Drink 2012-16
"Le vin de Pascal Chatonnet. Couleur pourpre d'intensité moyenne. Nez chaud de fruit mûr avec beaucoup d'énergie. Le tannins ne sont pas trop secs, mais la fin de bouche est un peu courte. Cependant, belle douceur. Meilleur que la plupart des St-Émilion 2007 ! Doux et rond".

Château La Sergue / Lalande de Pomerol : 15.5/20 Drink 2011-14
"Le vin de Pascal Chatonnet. Riche et complètement mûr, même si cet échantillon n'est pas le plus frais. Incontestablement beaucoup de fruit mûr. Tannins granuleux en fin de bouche. Très riche et plein – la maturité menée jusqu'au bout, j'imagine".

Château Haut-Chaigneau / Lalande de Pomerol : 15/20 Drink 2012-15
Le vin de Pascal Chatonnet. Bouquet très mûr avec une certaine acidité au palais. Assez difficile à déguster".

Le Point.fr
Jacques DUPONT

Château Haut-Chaigneau 13/20
"Fruits noirs, mûre, boisé. Dommage un peu trop boisé et toasté, à ce stade."

Château La Sergue 15/20
"Epicé, bouche tendue, souple, tannins de qualité, un peu serrés, long, bonne extraction, moderne mais grande classe !"

eRobertParker.com

Robert Parker Bordeaux primeurs 2007 - *Château La Sergue = 88/100*

Château La Sergue (90/100) Falstaff Wein. Essen. Reisen.

« Une robe grenat rubis intense au rebord violet. Au nez, des arômes séduisants de fruits des bois confits avec des touches subtiles de tabac, de caramel et de zestes d'orange. Elégant et juteux en bouche, il présente de délicates notes de chocolat, de petits fruits noirs et à nouveau d'oranges. Un vin très équilibré avec un beau boisé bien intégré et une finale harmonieuse finement épicée révélant des arômes de nougat en fin de bouche. »

decanter.com the route to all good wine

2007 * "Les Etoiles du millésime" :**
Château La Sergue (15/20) "Le chêne prédomine à ce stade, mais il est soutenu par beaucoup de fruit. Souple et mûr à surmûri. 2011-2017".

Stephan Tanzer's INTERNATIONAL WINE CELLARS
2007 Château La Sergue : 88/100

"Rubis. Nez animal avec des arômes de mûre, réglisse, gibier et menthe. Doux et étonnamment souple. Semble être moins extrait que dans certains millésimes récents, et le vin en bénéficie. Un vin attractif et rond, avec des tannins assez moelleux".

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Spécial primeurs Bordeaux 2007 :
Catégorie « Les meilleures réussites »

Château La Sergue
« Une très belle ampleur et de l'équilibre pour ce vin au profil classique et droit. Belle trame tannique. »

Catégorie « St EMILION : Vins notés entre 15,5 et 17,5 sur 20 Château l'Archange
« Issu d'une propriété de 1,20 hectares, vin au fruit dense, avec de la maturité et une matière concentrée. Le tout enrobé dans un boisé très noble. Moderne. »

LES CARNETS DE DEGUSTATION de Jean-Marc QUARIN :
Château La Sergue : 14,75

« Couleur pourpre, nez fruité de type mûr qui Merlote. Bouche agréable, finement crémeuse aux tanins enrobés »