

CHATEAU HAUT BONNEAU 2022

VIEILLES VIGNES

AOC MONTAGNE SAINT EMILION



Le mot du propriétaire

« Le Château Haut Bonneau est l'assemblage des deux cépages merlot, cabernet franc. Après les fermentations, les vins issus des plus vieilles parcelles sont assemblés pour recevoir un élevage traditionnel du bordelais. Nos vins font l'objet d'une dégustation mensuelle familiale, de manière à respecter le fruit de notre travail.....le vin! En moyenne, l'élevage dure une douzaine de mois. »

Présentation du domaine

Le Château s'engage sur les enjeux de demain :

- nouveau cuvier inox, thermo-régulé, à **faible impact énergétique** et prise en charge des effluents vinicoles
- mise en place d'une démarche **HACCP**, pour la sécurité alimentaire du consommateur
- **Certification HVE** (Haute Valeur Environnementale) de niveau 3 du domaine, à compter du millésime 2018

Bruno s'investit également dans la défense de son appellation puisqu'à 40 ans il a déjà passé 15 ans à la présidence de l'AOC Montagne St Emilion.

Superficie totale: 25 hectares

Superficie pour cette sélection: 3 ha

Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire

Cépages : 80% de Merlot, 20 % de Cabernet Sauvignon.

Age du vignoble : 40 ans

Degré : 13.5%vol



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2026



Cécile CAZAUX - Oenologue :

Dégustation du 25 janvier 2024 :

« Un assemblage Merlot / Cabernet sauvignon exprimant beaucoup de force et de race. Un nez dense de baies rouges et noires, de tabac et d'épices. Veloutée, avec une fraîcheur sans faille, la bouche est magnifiquement invitante. La finale offre des tanins raffinés et signe une belle maturité. »

Guide Hachette 2026 :

2 Etoiles :

« Des Vieilles Vignes (45 ans) de merlot (80%) et de cabernet Sauvignon à l'origine de ce 2022 d'un joli classicisme. Discret à l'olfaction, les arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces s'émancipent plus franchement dans une bouche souple à l'attaque, puis bien structurée par des tanins encore serrés. Bâti pour la garde, on lui prédit un bel avenir »

Magazine DECANTER Juin 2025

Dégustation du avril 2025 : **Note 91**

« Issu d'une vigne de 40 ans, 80 % de merlot et 20 % de cabernet sauvignon, élevé en fûts de chêne pendant 12 mois. Raffiné et discret, le chêne est très présent. Nez pur et précis, fruits noirs se mêlant à des notes d'épices. Charnu et juteux, avec une douceur fruitée, sans aspérités. Un bel effort, prêt maintenant mais pas pressé de le boire. »

A la vigne : Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage manuel.

Vendange : mécanique avec tri embarqué

Vinification : Macération/cuvaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé et maîtrisé d'oxygène.

Elevage : Traditionnel du bordelais durant environ 12 mois.

