

CHATEAU HAUT BONNEAU 2021

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-régulée, 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 Franc.
Age du vignoble : 40 ans
Degré : 13.5%vol

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

Vendange : mécanique avec tri embarqué

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

Elevage : Traditionnel du bordelais durant environ 12 mois.



Concours International de Lyon 2023 :

Dégustation du 23 mars 2023
Note 91/100 – Médaille d'OR

Vert de Vin :

Dégustation du 04/04/2024 :
Note 91/100

<https://vertdevin.com/vins/chateau-haut-bonneau-vieilles-vignes-2021-montagne-saint-emilion/>

Andréas LARSSON :

Dégustation du 18/06/2024 :
Note 90/100

« Couleur rouge rubis moyen. Le nez est pur offrant des fruits rouges frais, de la prune et un piquant herbacé. Bon poids en bouche, la texture est encore jeune mais avec beaucoup de fraîcheur, des fruits rouges généreux et une belle persistance. »

Guide Hachette 2025 :

1 Etoile - Dégustation de Janvier 2025

« Fruit d'un assemblage de vieux ceps de merlot (80%) et de cabernet franc, ce Montagne savoureux délivre des parfums de fruits frais à peine teintés de bois. Ronde et équilibrée, la bouche propose un agréable velouté autour de tanins soyeux et bien pris en chair. »

