

CHATEAU HAUT BONNEAU 2020

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

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.



Cécile CAZAUX - Oenologue :

Dégustation du 9 mars 2021 :

« Comme toujours la couleur de ce cru est soutenue et brillante.

Le nez charmeur, déjà très expressif, reflète le soleil de l'été 2020, des notes de petits fruits noirs, mûre, griotte...

souignées par une fraîcheur

« méditerranéenne », arômes de garrigue.

La bouche encore en construction laisse entrevoir une belle charpente riche et charnue. »

Dégustation

Primeur « VertdeVin.com »

Dégustation du 19 mai 2021

« Le nez est un peu serré et offre une petite sensation de tension, de la puissance et une certaine richesse. On y retrouve des notes de mûres pulpeuse/fraîche, de cassis éclatant et plus légèrement de prune noire associées à des touches de framboise sauvage, de camphre, de thé noir, à de discrètes pointes de muscade et de poivre. La bouche est fruitée et offre de la jutosité, de la minéralité, une fine tension, un petit croquant, de la précision, une certaine rondeur et une trame acidulée. En bouche ce vin exprime des notes de mûre pulpeuse/juteuse, de cassis croquant & juteux et plus légèrement de petites baies rouges associées à une touche de thé noir, de camphre, de framboise croquante ainsi qu'à une pointe de fleurs de prunier, de toasté et une discrète pointe de vanille. Les tannins sont précis et frais »

