



## PRÉSENTATION DE LA PROPRIÉTÉ

Le Château Haut Chatain est une propriété de 20 ha dans la région du Libournais, tout près des grands vins prestigieux de Pomerol et de Saint Emilion.

Mme Martine RIVIERE viticultrice œnologue, dirige actuellement cette exploitation familiale, qui a été créée en 1912 par son grand-père.

Dans le respect de l'authenticité, les vignes sont travaillées de façon raisonnable vis-à-vis de l'environnement. Nous n'utilisons plus d'herbicide, et nous employons des traitements classés « BIO » toutefois nous nous réservons, uniquement en cas de nécessité, le droit d'utiliser des traitements conventionnels plus efficaces. Les grappes de raisin sont récoltées à la main et sont foulées juste avant l'entrée en cuve pour se protéger de toute oxydation. Le chai est équipé de façon moderne de cuves en inox et thermo-régulées, pour une parfaite maîtrise des températures durant les vinifications.

Les vins élaborés sont vinifiés et élevés dans le respect des traditions afin d'obtenir des vins authentiques et typiques de leur terroir.

**Château Haut Chatain AOC Lalande de Pomerol** (10 ha) dont le vin tire sa personnalité essentiellement de son terroir très particulier : les sols d'argiles lui donnent la puissance et la force tandis que les sols de graves lui apportent la finesse et l'élégance. La richesse et la complexité de ce vin sont aussi dues à l'assemblage de Merlots (80%) et de Cabernets (20%). L'élevage traditionnel en fûts de chêne met en valeur ses qualités gustatives tout en respectant son harmonie.

Certaines grandes années, la **Cuvée Prestige** du Château Haut Chatain est élaborée à partir des meilleures parcelles de la propriété qui sont aussi les plus anciennes. C'est un assemblage de Merlot (90%) et de Cabernet Sauvignon (10%) plantés dans les années 50. Le vin est ensuite élevé 14 mois en Fûts de Chêne neufs, ce qui en fait un vin de garde très expressif, riche et puissant.

**Château La Rose Chatain** (5 ha) est le second vin du Château Haut Chatain.

**Château Lacoste Chatain AOC Montagne Saint Emilion** est issu d'une petite propriété de 1,1 ha. L'originalité de ce vin provient de ses sols sablo-limoneux contenant des traces ferrugineuses qui lui confèrent de riches notes épicées. Son encépagement classique (70 % merlot, 15 % cabernet franc et 15 % cabernet sauvignon) lui donne beaucoup de fruité en jeunesse, et une solide matière typique du terroir de Montagne Saint Emilion.

Le **Château Haut Chatain** possède aussi des vignes en **AOC Bordeaux Supérieur** sur des sols sablo-limoneux et graveleux, c'est un vin plaisir rond et souple qui fait la joie des connaisseurs.

Quelques très bonnes années, nous faisons une sélection des meilleures grappes de Merlot de ces vignes, pour élaborer un rosé foncé 100% Merlot : **Noctis** : élevé sur lies comme les grands vins blancs, pour lui donner de la rondeur et de la complexité. **Noctis** est un **AOC Bordeaux Clairet** d'une couleur rose foncé, puissant aux arômes de framboise et mure.

