

CHATEAU HAUT-VILLET

Primeurs 2007

Cette jolie propriété de 8 hectares est située sur le point culminant du plateau de Saint-Émilion, sur la commune de Saint-Étienne-de-Lisse. Ce cru très ancien a connu de nombreuses successions jusqu'à 1985, avec la création du G.F.A. du Château Haut-Villet exploité par Eric Lenormand. L'atout considérable de la propriété est son joli terroir argilo-calcaire en fines couches, sur un entablement rocheux de calcaire à astéries ou sont plantées des vignes très anciennes, 40 ans en moyenne, mais dont certaines ont plus de 100 ans, ce qui confère aux vins une grande complexité.

Des soins méticuleux sont apportés au vignoble : vendanges manuelles avec une troupe de 25 personnes, égrappage, éraflage de la totalité, tri par tables vibrantes et soufflerie, cuvaison de 21 jours dans un chai équipé en inox et thermorégulation, nombreux remontages et pigeages manuels adaptés au millésime, macération avec micro-oxygénation du marc, fermentation malo-lactique en fûts neufs pour partie (40%), aucun collage, ni de filtration...



"Ce qui me plaît dans le vin, nous précise Eric Lenormand, c'est son aspect culturel. Il a toujours été le reflet de l'homme, de l'évolution des sociétés. Je souhaite produire des vins de notre époque, les mettre en adéquation avec la société d'aujourd'hui. Il faut que les vins apportent du plaisir immédiat aux consommateurs, ceux qui veulent découvrir le vin et se l'approprier comme élément culturel, nous les accompagnons, c'est notre démarche à Haut-Villet. La connaissance de la vinification s'est améliorée et il faut s'en servir au mieux, il ne faut pas hésiter à se remettre en question, à affiner l'élevage, les assemblages... On aime aujourd'hui des vins plus charmeurs, plus toniques aromatiquement avec des acidités plus soutenues pour renforcer la garde. C'est une bonne acidité qui va "soutenir" le vin lors de son vieillissement et préserver tout son fruité. Nous aimons les vins souples et, grâce à nos formidables terroirs et à l'élevage sous bois, nos vins ont une belle charpente des tanins fondus, sans agressivité. Nos vins sont charmants, très harmonieux. Un grand vin apporte du plaisir même dans sa jeunesse. On



Eric Lenormand

retrouve dans nos vins des notes bien caractéristiques de cassis, myrtille très marquées, je souhaite les mettre en

exergue, car ce sont ces arômes qui apportent la gourmandise aux vins jeunes.

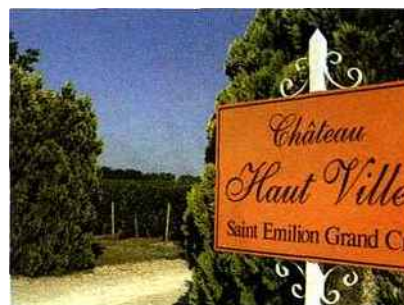
Je rapproche le 2007 du 2001, qui est un vin délicieux actuellement bien qu'il ait été décrié à l'époque. Après 20 ans d'expérience au Château Haut-Villet, ma passion est de produire des vins bien dans l'air du temps, adaptés aux nombreux amateurs qui nous font confiance. J'ai pris en héritage la culture du vin ancestrale, en ayant présent à l'esprit, de la faire évoluer. Des vins adaptés au goût et à l'image de leur



époque."

Le **Château Haut-Villet** est composé de 10 à 30% Cabernets francs (les plus âgés ont plus de 100 ans) et 70 à 90% Merlots, puis élevé en fûts neufs (30 à 40%) durant 16 à 18 mois. Le **2007**, de robe rubis, au nez complexe où dominent les groseilles et l'humus, est tout en charme, tout en élégance, associant puissance et finesse, un vin de bouche souple et persistante, où s'entremêlent des notes de petits fruits rouges à noyau, avec une belle fraîcheur en finale.

Le **Château Haut-Villet Cuvée Pomone** est élevé à 90% en fûts neufs de chêne français. Son assemblage varie selon les millésimes, de 85 à 95% Merlot et de 5 à 15% Cabernet franc. Cette cuvée, produite depuis 1989, est une valeur sûre, un grand vin de tradition bordelaise. Le **2007** est de belle matière, de couleur



grenat, aux tanins savoureux, très bien élevé, tout en nuances aromatiques, avec des notes de cerise confite et de poivre, de belle amplitude au palais, où s'esquissent des nuances de grillé et de réglisse, d'une grande persistance.



Les 4,80 ha du **Château d'Arce**, en Côtes de **Castillon**, sont répartis en deux groupes de parcelles, l'une sur le plateau calcaire de Saint-Genès-de-Castillon, autour de l'ancien moulin à vent de l'ÉpINETTE et l'autre, au lieu dit Beney en limite de l'appellation Saint-Émilion. L'origine du nom remonte au XIIe siècle, quand le

Chevalier d'Arce, membre de l'Ordre des Templiers, possédait des terres sur le plateau de Saint-Genès qui domine la Vallée de la Dordogne. Les vignes âgées de 30 ans (90% Merlot et 10% Cabernet franc) bénéficient d'une situation d'ensoleillement très privilégiée sur le plateau et en coteau plein sud. Les vins du Château d'Arce bénéficient des mêmes soins, de la vendange à l'élevage qui s'effectue en fût neufs (40%) de 15 à 17 mois. Le **2007**, ample et suave, est très charmeur, très équilibré, aux tanins souples, au nez intense (mûre, épices), très harmonieux, subtil au nez comme en bouche, corsé mais tout en délicatesse, un vin vraiment très gourmand.

