

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

CH. CHADENNE 2000 *

■ 4 ha 15 000 ■■■▲ 15 à 23 €

Acquis en 1999, ce cru bénéficie d'investissements importants tant au vignoble que dans les chais. Pour un premier millésime, ce 2000, réalisé sur les conseils de l'œnologue Christian Verry, est très réussi, comme le révèlent la robe rubis à reflets grenat et le bouquet intense de vanille en harmonie avec les notes fruitées, telles la mûre et la framboise. En bouche, c'est un vin puissant et charnu, long, possédant un vrai potentiel de garde (cinq à huit ans).

► SCEA Ph. et V. Jean.

Ch. Chadenne, 33126 Saint-Aignan,
tél. 05.57.24.93.10, fax 05.57.24.95.98,
e-mail chateau.chadenne@wanadoo.fr ■ T F V

SÉLECTION
2004

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2005

CH. LA FLEUR CHADENNE 2001 *

■ 2,8 ha 14 000 ■■■ 11 à 15 €

On dit que Max Linder vécut ici. Issu exclusivement du cépage merlot, cet excellent 2001 se distingue par sa robe grenat brillant, son bouquet boisé intense, presque goudronné, et par une structure tannique ample et veloutée, puissante mais un peu écrasée par l'élevage sous bois. Trois à cinq ans de cave apporteront plus d'harmonie à ce vin. Le **Château Chadenne 2001 (15 à 23 €)** est cité : ses dix-huit mois de barrique lui ont conféré des notes grillées qui ne cachent pas ses arômes fruités. Ce pur merlot est à boire ou à garder deux ou trois ans.

► SCEA Ph. et V. Jean.

Ch. Chadenne, 33126 Saint-Aignan,
tél. 05.57.24.93.10, fax 05.57.24.95.98,
e-mail chateau.chadenne@wanadoo.fr ■ T F V

1985
2005
20 ans
la référence

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

CH. CHADENNE 2000 *

■ 4 ha 15 000 ■ 10 à 23 €

Acquis en 1999, ce cru bénéficie d'investissements importants tant au vignoble que dans les chais. Pour un premier millésime, ce 2000, réalisé sur les conseils de l'œnologue Christian Veyry, est très réussi, comme le révèlent la robe rubis à reflets grenat et le bouquet intense de vanille en harmonie avec les notes fruitées, telles la mûre et la framboise. En bouche, c'est un vin puissant et charmé, long, possédant un vrai potentiel de garde (cinq à huit ans).

● SCEA Ph. et V. Jean,

Ch. Chadenne, 33126 Saint-Aignan,

tél. 05.57.24.93.10, fax 05.57.24.95.98,

e-mail chateau.chadenne@wanadoo.fr ☒ ☙ ☛ r.v.

CH. LA FLEUR CHADENNE 2001 *

■ 2,8 ha 14 000 ■ 11 à 15 €

On dit que Max Linder vécut ici. Issu exclusivement du cépage merlot, cet excellent 2001 se distingue par sa robe grenat brillant, son bouquet boisé intense, presque goudronné, et par une structure tannique ample et veloutée, puissante mais un peu écrasée par l'élevage sous bois. Trois à cinq ans de cave apporteront plus d'harmonie à ce vin. Le **Château Chadenne 2001 (15 à 23 €)** est cité : ses dix-huit mois de barrique lui ont conféré des notes grillées qui ne cachent pas ses arômes fruités. Ce pur merlot est à boire ou à garder deux ou trois ans.

● SCEA Ph. et V. Jean,

Ch. Chadenne, 33126 Saint-Aignan,

tél. 05.57.24.93.10, fax 05.57.24.95.98,

e-mail chateau.chadenne@wanadoo.fr ☒ ☙ ☛ r.v.

BORDELAIS

CH. CHADENNE 2002 *

■ 1,5 ha 5 600 ■ 15 à 23 €

Constituée d'un enclos d'un seul tenant, cette propriété présente un 2002 provenant exclusivement de merlot. La robe soutenue à des nuances violettes et les arômes de chèvrefeuille et de sous-bois sont en harmonie avec des notes plus fruitées. Les tanins se révèlent équilibrés et vineux, assez longs. Une bouteille à attendre deux ou trois ans. Surprenant par son étiquette, le deuxième vin du **Château La Fleur Chadenne 2002 (11 à 15 €)** est cité : il permettra d'attendre son aîné car il peut être servi dès aujourd'hui.

● SCEA Ph. et V. Jean,

Ch. Chadenne, 33126 Saint-Aignan,

tél. 05.57.24.93.10, fax 05.57.24.95.98,

e-mail chateau.chadenne@wanadoo.fr ☒ ☙ ☛ r.v.