

P O R T R A I T S D ' A C T E U R S



► Pascal CHATONNET

Né en 1964, il est oenologue et dirige plusieurs vignobles familiaux à Lalande de Pomerol (La Sergue, Haut-Chaigneau) et à Saint-Émilion (L'Archange).

PASCAL CHATONNET

"Pascal Chatonnet associe son **héritage** familial, 200 ans passés au service du **vignoble** de Saint-Emilion, aux technologies les plus **pointues**."

Pascal Chatonnet associe son héritage familial, 200 ans passés au service du vignoble de Saint-Emilion, aux technologies les plus pointues. Diplômé en 1984 en Viticulture, puis en 1986 en oenologie à l'Institut d'œnologie, Pascal Chatonnet a obtenu en 1991 un diplôme de Recherche et Etudes de l'Université de Bordeaux et enfin un Doctorat en Sciences médicales et biologiques, option OEnolo-



gie-ampélographie. Ses différentes thèses universitaires lui ont valu le premier «International Award» décerné par l'Académie Amorim et l'«International Giuseppe Morisani Award».

En 1989, Pascal Chatonnet, déjà spécialiste des effets sur le vin de la chauffe des barriques, et des modifications de la composition du bois au cours de son séchage et de sa maturation, crée une société de conseil en œnologie.

En 1992, il crée le Laboratoire EXCELL avec sa compagne Dominique. En 1998, Pascal Chatonnet et Michel Rolland créent MR & PC Conseils, une société en conseil œnologique, travaillant en France et à l'étranger.



CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU



"Le Château **Haut-Chaigneau**,..., une propriété dont les colonnes de **façade** l'ont faite surnommer « le temple du **vin** »."

Situé sur la commune de Néac, se dresse aujourd'hui, au cœur d'un vignoble de 28 ha, une propriété dont les colonnes de façade l'ont faite surnommer « le temple du vin ».

Signalée au XVIII^{ème} siècle dans les carnets du célèbre courtier Tastet-Lawton, la capacité à bien se garder des vins de Haut-Chaigneau était rarissime et capitale à l'époque. La propriété a été achetée en ruine ou presque en 1967. A force de travail et de passion, la propriété est devenue rayonnante par son architecture et ses produits.

André Chatonnet, père de Pascal, a conçu et fait édifier un bâtiment, à l'architecture unique, destiné à obtenir une meilleure vinification, un meilleur élevage, et à faire déguster, sur place, aux plus grands amateurs. L'immense salle de réception d'où l'on peut apercevoir les rangées de fûts en chêne alignés comme à la parade, sous les voûtes et arcades du chai enterré, en est le symbole. Juste retour des choses, les vins de Haut-Chaigneau sont régulièrement médaillés et bien notés par les meilleurs critiques internationaux.





EXCELL

Grâce à ses compétences et à son réseau international d'experts, Excell intervient à toutes les étapes de l'élaboration des vins, du vignoble jusqu'à la bouteille, pour définir les meilleures conditions d'élaboration, d'élevage, d'embouteillage et de bouchage. Les laboratoires EXCELL disposent des technologies les plus modernes pour analyser les contaminants traces ainsi que les composés influençant positivement la qualité des vins à l'échelle du milliardième ou du billionième de gramme par litre.

Excell propose l'attestation «Zone VERTE EXCELL» pour en finir avec

la contamination des ambiances, utiliser des matériaux dont la composition est reconnue et contrôlée, améliorer le confort et la qualité de vie, éliminer les risques de pollution indésirable à court, moyen et long terme.

EXCELL a été le premier laboratoire accrédité (COFRAC) pour le contrôle qualité des bouchons en liège puis pour le dosage des contaminants comme les haloanisoles présents dans le vin et les matériaux à son contact. EXCELL dispose de filiales implantées actuellement en Argentine, au Chili et en Espagne

© AGENCE FLEURIE FÉVRIER 2011
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

Pour tout savoir sur le Château Haut-Chaigneau :

www.vignobleschatonnet.com/fr/

Plus de photos : <http://www.jbnadeau.com/chatonnet>