

*Bernard Magrez*



CHÂTEAU  
**FOMBRAUGE**

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-EMILION GRAND CRU

---

MILLÉSIME 2016



# CHÂTEAU FOMBRAUGE



Le Château Fombrauge

# CHÂTEAU FOMBRAUGE



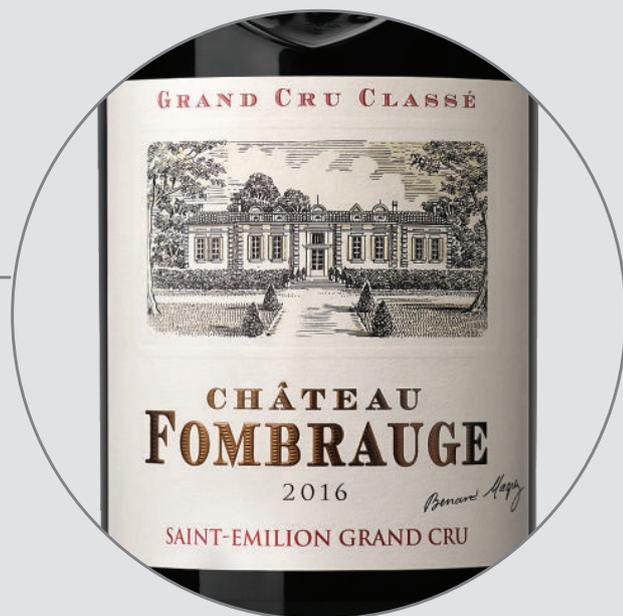
## *Son histoire*

Depuis 6 siècles, Château Fombrauge incarne l'élégance des Grands Crus Classés de Saint-Émilion. Situé sur le plus grand domaine de l'appellation, Château Fombrauge se prévaut d'un terroir d'exception et d'une situation à nul autre pareil, lui conférant ainsi élégance, complexité et distinction.

Vin de caractère, fruit de la richesse et de la beauté de son terroir, Château Fombrauge est par ailleurs élevé selon les méthodes traditionnelles, associées à des pratiques innovantes, respectueuses de l'environnement, qui lui confèrent charme et complexité.

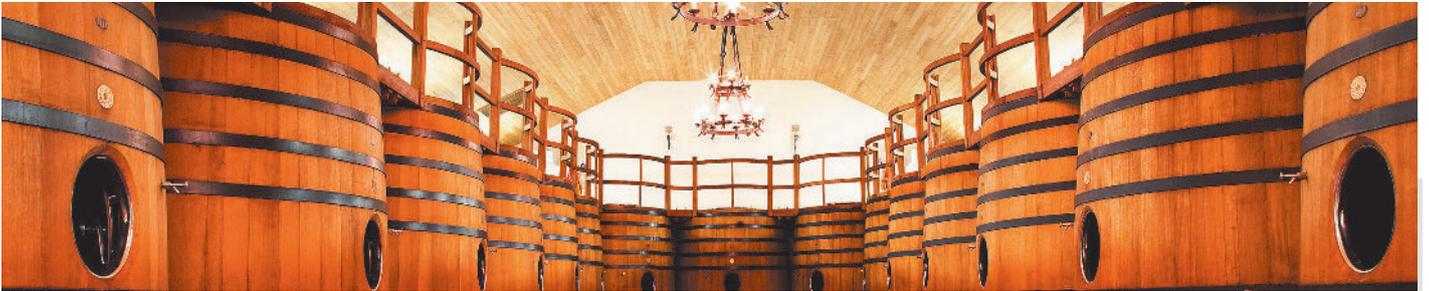
## *Ses caractéristiques*

- Grand Cru Classé de Saint-Émilion
- Une orientation historique vers la recherche d'excellence
- L'Alliance des 3 grands terroirs de Saint-Émilion
- Un vin offrant la plus belle expression du terroir de Saint-Émilion
- Une démarche de respect de l'environnement pour une meilleure expression du terroir
- Un Grand Cru Classé mondial reconnu pour sa très grande qualité et son accessibilité
- Un vignoble sur un sol au le passé remonte à la nuit des temps





# CHÂTEAU FOMBRAUGE



## *Le millésime 2016*

### - La saison viticole

Après un hiver très doux et très humide, le débourrement est particulièrement précoce, dans les premiers jours d'avril, avec une bonne semaine d'avance.

En avril, la météo fraîche et humide, avec parfois des sols gorgés d'eau, ralentit la pousse.

Fin avril-début mai, une baisse des températures entraîne des gelées avec des dégâts heureusement localisés sur quelques bouts de parcelle. Fin mai, la grêle touche le sud Libournais mais sans aucun dégât sur notre vignoble.

Vers le 25 mai, des journées chaudes favorisent enfin une bonne croissance de la vigne et voient l'apparition des premières fleurs. La floraison se déroule sous une météo fraîche et humide. Elle est tardive, étalée et hétérogène avec 2 générations de grappes décalées d'une semaine mais heureusement pas de coulure.

À partir de début juillet l'été s'installe. Il sera chaud et particulièrement sec, avec une période de sécheresse de 80 jours (24 Juin - 12 Septembre), qui entraîne un arrêt de croissance précoce et net de la vigne. Le terroir de Fombrauge, avec ses argiles fraîches, répond très bien à cette situation exceptionnelle.

Les premières baies vairées sont observées à partir du 04 août. La mi-véraison est observée entre le 10 et le 15 août selon la précocité des secteurs.

### - Les vendanges

Les vendanges manuelles de Fombrauge débutent le 30 septembre et se terminent le 22 octobre.

Le rendement est important et le millésime très qualitatif, dans la lignée du 2015, avec des lots de merlot aromatiques, relativement puissants mais aussi élégants.

### - Assemblage

93% merlot, 7% cabernet franc



## *Commentaires de dégustation*

Belle couleur rouge sombre avec des reflets violets. Nez de fruits rouges, tanins murs. L'ensemble nous donne un bel équilibre en bouche avec une jolie longueur.



# CHÂTEAU FOMBRAUGE

## *Notes et récompenses*

### - Antonio Galloni

**Score : 94**

*Framboise sombre, cerise noire, prune, chocolat, fumée, fleurs sauvages et épices exotiques font partie des nombreux arômes révélés par ce Fombrauge 2016.*

*Mûr, puissant et voluptueux, ce vin offre une interaction très séduisante entre fruits noirs intenses et fraîcheur aromatique. La pureté des saveurs est irrésistible. La transition vers le ciment pour la fermentation du jus et l'utilisation de moins de chêne neuf au cours de l'élevage a une influence décelable sur l'évolution du Fombrauge qui évolue d'un vin de pure puissance vers un Saint-Émilion offrant plus de finesse que par le passé.*

### - James Suckling

**Score : 94**

*Un vin rouge dense et frais, avec de beaux arômes de mûres, de myrtilles et de noix. Pointes de chocolat. Corsé, serré et raffiné, mais toujours puissant.*

### - James Molesworth - Wine Spectator

**Score : 90**

*Une sensation un peu chargée, avec une charpente de cacao chaud entourant des saveurs de peaux de prune et des notes chaudes de confiture de groseille. Plus de largeur que de profondeur.*

### - Jancis Robinson

**Score : 17**

*Pourpre très foncé. Nez très complet et crémeux. Mais avec une belle vivacité. Plutôt opulent, presque flamboyant mais très réussi. Une vraie saveur.*

### - Wine Enthusiast

**Score : 94**

*Un vin parfumé, probablement grâce à une petite part de Cabernet Franc (7%). Sensation de fruits murs, richesse séduisante et structure ferme.*

### - Christer Byklum - B my Bordeaux

**Score : 91**

*Robe rubis. Nez de myrtilles, pointe de vanille, épices, mûres. Acidité fraîche, tannins murs, caractère fruité de baies noires, quelques notes amères, longueur en bouche, richesse séduisante et structure ferme.*

### - WineDoctor

**Score : 95**

*Nez de fruit très sombre, avec de la cerise noire grillée et des nuances de pétales de violette, de praliné et de tabac fumé. Superbement velouté avec une belle présence en bouche, riche et concentré, très ample mais aussi accessible, ouvert et frais, l'intensité du fruit noir et du tabac épicé équilibré par des tannins murs et soyeux et une acidité fraîche.*

*Un style charmant tout à fait typique de cette propriété au niveau de la concentration et de la profondeur, mais avec une énergie plus porteuse que d'habitude, une bonne acidité et même une belle structure de tannins murs apportant de la vivacité. Un vin très prometteur, certainement l'un des plus beaux exemples de Fombrauge dégustés.*

### - Neal Martin

**Score : 93**

*The 2016 Fombrauge is a blend of 93% Merlot and 7% Cabernet Franc picked from 30 September to the 22 October, clearly more expressive on the nose compared to the 2016 Magrez-Fombrauge with attractive blackberry, raspberry coulis and cold stone aromas. The palate is medium-bodied with fine tannin, linear but fresh with a grippy, slightly tarry finish that lingers in the mouth. It needs to find a little more «lightness» in terms of personality rather than intensity, perhaps not take itself quite so seriously. But I still find much to enjoy here and I look forward to tasting it in bottle. Tasted twice with consistent notes.*



# CHÂTEAU FOMBRAUGE

Les habillages





# CHÂTEAU FOMBRAUGE



MIS EN BOUTEILLE

CHÂTEAU FOMBRAUGE

GRAND CRU

SAINT-ÉMILION

*Bernard Magrez*  
CHÂTEAU FOMBRAUGE

Première vendange en 1599



Depuis 6 siècles, Château Fombrauge incarne l'élégance des Grands Crus Classés de Saint-Émilion. Plus grand domaine de l'appellation, Château Fombrauge se prévaut d'un terroir d'exception et d'une situation inégalée, lui conférant ainsi élégance, complexité et distinction. Vin de caractère, fruit de la richesse et de la beauté de son terroir, Château Fombrauge est par ailleurs élevé selon les méthodes traditionnelles, associées à des pratiques innovantes, respectueuses de l'environnement, qui lui confèrent charme et complexité.

For 6 centuries, Château Fombrauge has embodied the elegance of the Saint-Émilion Grands Crus Classés. Situated on the largest estate in the appellation, Château Fombrauge boasts exceptional terroir and an unequalled situation, giving it elegance, complexity and distinction. A wine of character, fruit of the richness and the beauty of its terroir, Château Fombrauge is aged according to traditional methods, associated with innovative practices respectful of the environment, giving it charm and complexity.

Récolte 2016

*Bernard Magrez*

Mis en bouteille au Château  
Par Château Fombrauge SC  
À Saint-Christophe-des-Bardes  
(33330 FRANCE)

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

[www.bernard-magrez.com](http://www.bernard-magrez.com)

[bernardmagrez@bernard-magrez.com](mailto:bernardmagrez@bernard-magrez.com)

Contient des Sulfites - Contains Sulphites



SAINT-ÉMILION GRAND CRU  
APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE



*Bernard Magrez*  
CHÂTEAU FOMBRAUGE

Première vendange en 1599



Depuis 6 siècles, Château Fombrauge incarne l'élégance des Grands Crus Classés de Saint-Émilion. Plus grand domaine de l'appellation, Château Fombrauge se prévaut d'un terroir d'exception et d'une situation inégalée, lui conférant ainsi élégance, complexité et distinction. Vin de caractère, fruit de la richesse et de la beauté de son terroir, Château Fombrauge est par ailleurs élevé selon les méthodes traditionnelles, associées à des pratiques innovantes, respectueuses de l'environnement, qui lui confèrent charme et complexité.

For 6 centuries, Château Fombrauge has embodied the elegance of the Saint-Émilion Grands Crus Classés. Situated on the largest estate in the appellation, Château Fombrauge boasts exceptional terroir and an unequalled situation, giving it elegance, complexity and distinction. A wine of character, fruit of the richness and the beauty of its terroir, Château Fombrauge is aged according to traditional methods, associated with innovative practices respectful of the environment, giving it charm and complexity.

Récolte 2016

*Bernard Magrez*

Mis en bouteille au Château  
Par Château Fombrauge SC  
À Saint-Christophe-des-Bardes  
(33330 FRANCE)

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

[www.bernard-magrez.com](http://www.bernard-magrez.com)

[bernardmagrez@bernard-magrez.com](mailto:bernardmagrez@bernard-magrez.com)

Contient des Sulfites - Contains Sulphites



SAINT-ÉMILION GRAND CRU



CHÂTEAU  
**FOMBRAUGE**



Conditionnement  
En caisse bois par 6 ou par 12 bouteilles



# CHÂTEAU FOMBRAUGE



Le Château Fombrauge