

Bernard Magrez



CHÂTEAU FOMBRAUGE

SAINT-EMILION GRAND CRU



Les origines du vignoble remontent au XVI^e siècle, ce qui en fait l'un des crus les plus anciens du Saint Emilionnais. Sa belle chartreuse du XVII^e siècle était à l'origine un cloître de Chartreux. Propriété de Jacques de Canolle en 1466, le Château appartient ensuite à la famille Dumas de Fombrauge qui en fit au XVIII^e siècle une véritable école d'application pour la viticulture.



Lieu : Saint Christophe des Bardes.

Superficie : 52 hectares 47 ares

Encépagement : 80% merlot, 15% cabernet franc, 4% malbec et 1% cabernet sauvignon.

Age des vignes : 35 ans.

Densité de plantation : 6 500 pieds par hectare.

Nature du sol : argilo-calcaire sur socle calcaire à astéries, avec présence localisée de crasse de fer, molasses du fronsadais sur côtes et pieds de côtes.

Mode de conduite des vignes : taille bordelaise à deux astes. Enherbement semé. Travail du sol et du cavaillon. Ebourgeonnage, échardages, effeuillage, vendanges vertes si nécessaire.

Vinification : Récolte intégrale en petites cagettes. Tri sur table avant et après éraflage par 20 personnes qualifiées. Sélection parcellaire par terroir, par cépage et l'âge des vignes. Mise en cuves bois de petite capacité (75hl) à la main, par gravité. Macération pré-fermentaire de 4 à 8 jours à 10°C. Pigeages entièrement manuels. Durée de macération : Merlot de 28 à 32 jours, les Cabernets de 26 à 28 jours. Ecoulage direct par gravité, sans pompage, en barriques neuves à 40 %, 40 % en barriques de un vin et 20% en cuve béton nouvelle génération. Durée de l'élevage de 18 mois.

Rendements moyens : 38 hl par hectare.

Mill 2000 :

91/100 par Robert Parker
16.5/20 par Jancis Robinson
88-90/100 par Wine Advocate – 23 avril 2001

Mill 2001 :

Médaille d'Argent - Vinalies Internationales
Médaille de Bronze - Decanter World Wine Awards 2004
Médaille d'Or - Concours de Bordeaux 2004
Médaille d'Or - Concours de Bruxelles 2003
Médaille d'Argent - IWSC Londres 2004
90/100 par Robert Parker
15.5/20 par Bettane & Desseauve
16/20 par le Guide RVF 2007
17/20 par Jancis Robinson
89/100 par Wine Spectator 2007
**** par Gault & Millau - Guide 2006
8/10 par la Revue du Vin de France

Mill 2002 :

Médaille d'Argent - Decanter World Wine Awards 2005
90/100 par Robert Parker
Coup de coeur de Cuisine et Vins de France (sept. 2005)
16/20 par Bettane & Desseauve
88,5/100 au Grand Jury Européen

Mill 2003 :

Médaille d'Argent - IWSC Londres 2006
Médaille d'Argent - International Wine Challenge 2006
** au Guide Hachette des Vins 2007
Médaille d'Or - Concours de Paris 2005
Médaille de Bronze - Challenge International du vin 2006
90/100 par le Grand Jury Européen
16/20 par Bettane & Desseauve
89/100 par Robert Parker
**** Revue du Vin de France
Trophée Prestige aux Concours Les Citadelles du Vin 2007

Mill 2004 :

Médaille d'Or - Concours de Paris 2006
Médaille d'Or - Concours Mondial de Bruxelles 2007
Médaille d'Or - Concours Mondial de Bruxelles 2010
Médaille de Bronze - Japan Wine Challenge 2008
88/100 par le Grand Jury Européen
89/100 par Robert Parker
**** Revue du Vin de France

Mill 2005 :

Médaille d'Or - Concours Mondial de Bruxelles 2008
90/100 par Robert Parker
Médaille d'Or - Challenge International du Vin
Médaille d'Argent - IWSC de Londres 2008
**** Revue du Vin de France

Mill 2006 :

Médaille d'Or - Concours des Vins de Bordeaux 2008
Médaille d'Or - Concours de Bruxelles 2010
88/100 par Robert Parker

Mill 2007 :

Médaille d'Or - Concours de Paris 2009
Médaille d'Or - Concours de Bordeaux 2009
87-89/100 par Robert Parker
15/20 par Jancis Robinson

Mill 2008 :

90-92/100 par Robert Parker
84-87/100 par James Suckling
16/20 par Bettane & Desseauve
16/20 par René Gabriel
15.5-16.5/20 par la RVF
15.5/20 par Bernerd Burtschy
15/20 par Jancis Robinson
89-91 par Wine Enthusiast
*** par Decanter

Mill 2009 :

93/100 par Robert Parker
90/100 par Neil Martin
92/100 par Wine Spectator
16,5/20 par Jancis Robinson
17/20 par René Gabriel

Accord Mets - Vins

(par Joël ROBUCHON, 26 étoiles au Guide Michelin,
ambassadeur mondial des vins Bernard Magrez)
«*Suprême de perdreau au chou et au foie gras*
- Château Fombrauge (Saint-Emilion)»

Bernard Magrez

