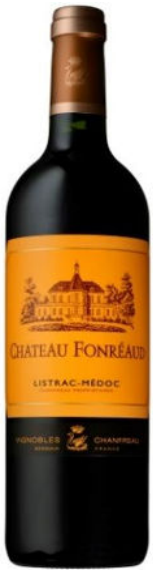
CHATEAU FONRÉAUD

LISTRAC-MÉDOC

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux



Millésime 2012

PRESSE / NOTES:

90 Neal Martin // 90 Wine Enthusiast // 15,5 Vinum // 89 Wine Spectator // 16 Jancis Robinson

FICHE TECHNIQUE:

Vendanges : du 1er au 16 octobre // **Rendement :** 35 hl/ha // **Alcool** (en %vol.) **:** 13%
Vignoble : Cabernet Sauvignon : 52%, Merlot : 44%, Petit Verdot : 4%
Conduite de la vigne : Agriculture raisonnée
Barriques neuves : 30%
Production Grand Vin : 120 000 bouteilles
Conditionnement : Bouteille tradition Caisse-bois ou cartons de 6 ou 12 bouteilles

2012 : Le millésime surprise

La fleur s'est déroulée dans des conditions climatiques variables entrainant un retard et une hétérogénéité de maturité sur quelques parcelles. Le printemps et l'été à la météo contrastée ont demandé une surveillance accrue du vignoble. Une fin d'été ensoleillée, un début d'automne sec avant une période de pluies avec lesquelles il a fallu jongler. La maturation a été lente mais favorisée par les températures clémentes de l'automne.

La gestion raisonnée du vignoble : travail des sols, enherbements, effeuillages adaptés, dédoublages ont permis de réguler la charge de chaque pied et de mener le raisin à maturité. Au final, une très belle surprise !

Les vendanges ont duré 15 jours et se sont terminées le 16 octobre, juste avant une période de pluies torrentielles.

La vinification s'est déroulée sans problème, aidée par des teneurs en alcool modérées et des températures extérieures douces. Après 3 semaines de macération, les vins se sont adoucis et ont gagné en sucrosité. Les Merlots sont colorés, ronds et amples avec de beaux arômes de fruits mûrs. Les Cabernets sauvignons sont concentrés en couleur et en structure, avec des nez de fruits rouges et de notes poivrées.

L'élevage en barriques a parfait cet équilibre prometteur.

Aujourd'hui, le millésime 2012 de Château Fonréaud est gourmand : de délicieux arômes de fruits, une structure veloutée, une remarquable harmonie.