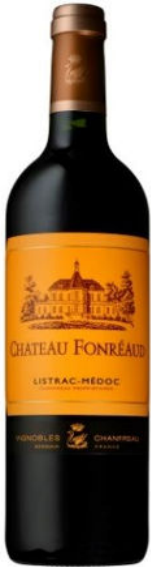




CHATEAU FONRÉAUD

LISTRAC-MÉDOC

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux



Millésime 2017

PRESSE / NOTES:

92 Wine Enthusiast // 88-89 James Suckling // 90-91 Bernard Burtschy // 89-91 Anthocyanes
87-89 Vinous // 16 Jancis Robinson // 85-87 Wine Advocate // 91-92 Vert de Vin

FICHE TECHNIQUE:

Vendanges : du 18 Septembre au 2 octobre // **Rendement** : 29 hl/ha // **Alcool** (en %vol.) : 13%

Vignoble : Cabernet Sauvignon : 49%, Merlot : 47%, Petit Verdot : 4%

Barrisques neuves : 30%

Certification environnementale : TERRA VITIS



Production Grand Vin: 80 000 bouteilles

Conditionnement : Bouteille tradition Caisse-bois ou cartons de 6 ou 12 bouteilles

Un millésime précoce mais exigeant

Ce millésime restera marqué dans les mémoires par une gelée tardive le 27 avril.

Un printemps très sec avec de fortes chaleurs début avril a entraîné un débourrement précoce. La gelée du 27 avril a été d'autant plus cruelle sur les pousses qui atteignaient déjà 30 cm ... Une gelée capricieuse qui a atteint certaines parcelles situées sur un couloir à l'Est du vignoble. Le résultat : 30% de récolte détruite.

Un superbe mois de Mai : La demi-floraison se situe autour du 25 mai. Soit avec pratiquement deux semaines d'avance par rapport à l'année précédente.

Juin enregistre des records de chaleur avec de très fortes températures pendant 7 jours. Fin juin, 5 jours de pluie intense (130mm) suivent. Juillet, après une période fraîche, finit sur une période belle et chaude. Août voit un ciel dégagé avec des températures assez fraîches. Bref un climat tempéré sur ces 2 mois d'été qui confère aux fruits une belle fraîcheur.

La première quinzaine de Septembre fut ensoleillé avec quelques pluies, nous permettant d'atteindre une belle maturité, et de vendanger dans de bonnes conditions pendant la deuxième quinzaine.

Ce millésime bénéficie de la certification TERRA VITIS, qui atteste d'une viticulture durable dans le respect de l'environnement et du terroir. D'où des vins sains et authentiques, laissant le terroir se révéler.

Après macération à froid de la vendange, les fermentations alcooliques ont été réalisées en favorisant l'extraction du fruit. Les vins sont colorés et croquants, présentent une belle structure avec des tanins fondus laissant augurer d'une très belle évolution en fûts. Une bonne acidité lie à merveille le fruit, la structure et le bois. Il s'agit là d'un millésime qui traversera le temps à merveille !

