

CHÂTEAU DE FONBEL

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Le jardin d'essai du Château Ausone

Propriété de la famille Vauthier depuis 1971, le Château de Fonbel fait figure de jardin d'essai pour le Château Ausone. La mosaïque de sols allant de l'argilo-sableux au graveleux et sableux offre un environnement idéal pour donner naissance à un grand saint-émilion. La diversité de cépages fait la particularité de ce cru, où chaque geste à la vigne et au chai bénéficie de l'expertise et de la précision des équipes familiales.

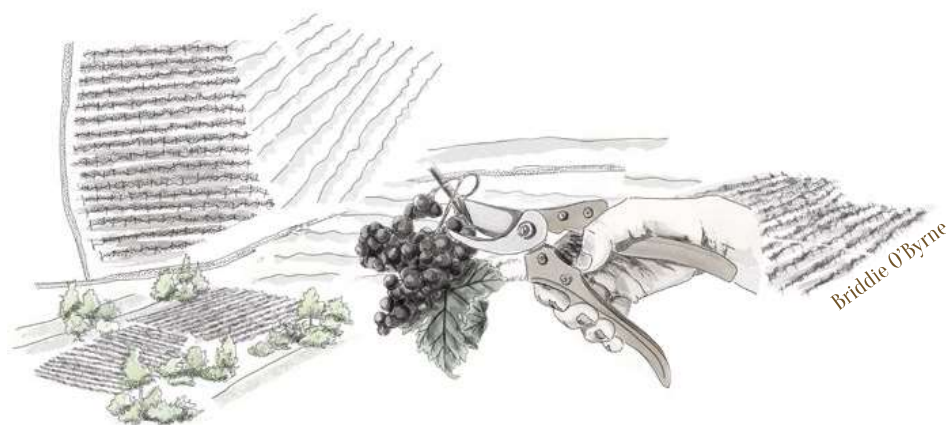
LE MILLÉSIME 2024. La proportion de carmenère est plus faible en raison du gel survenu début avril. Les cabernets sauvignons et les merlots, issus de sols sablo-graveleux particulièrement drainants, se distinguent par leur fraîcheur et leur élégance, révélant de belles notes épicées et camphrées. La vendange, volontairement précoce, a permis de préserver la pureté "al dente" du fruit, tandis qu'un tri densimétrique rigoureux a assuré la sélection optimale des baies.

The test-bed of Château Ausone

Owned by the Vauthier family since 1971, Château de Fonbel serves as an experimental garden for Château Ausone. Its mosaic of soils, ranging from clay-sand to gravelly and sandy, creates an ideal environment for producing a distinguished Saint-Émilion. The diversity of grape varieties is a distinctive feature of this estate, where every action in the vineyard and cellar benefits from the expertise and precision of the family teams.

2024 VINTAGE. The proportion of Carmenère is lower this year due to an early April frost. However, the Cabernet Sauvignons and Merlots, grown on particularly well-drained sandy-gravel soils, stand out for their freshness and elegance, revealing refined spicy and camphor notes. The harvest was deliberately early to preserve the fruit's crisp purity, while meticulous density sorting ensured the optimal selection of berries.





Fiche technique 2024

SITUATION : en pied de côte au sud du village de Saint-Émilion.

SOLS : sableux, argilo-sableux et graveleux.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 16 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 29 ans.

DENSITÉS DE PLANTATION :

5 500 à 12 600 pieds par hectare.

DATES DE VENDANGES :

Merlot : 20, 24 et 27 septembre.

Cabernet sauvignon : 4 octobre.

Carménère : 5 octobre.

RÉCOLTE ET VINIFICATION : vendange parcellaire avec tri densimétrique.

Vinifications avec extractions douces en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE : 18 mois en cuves et en barriques pour un tiers de la récolte.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 65% merlot, 31% cabernet sauvignon, 4% carménère.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :

Philippe Baillarguet / Laurent Vallet.

DÉGUSTATION. Éclatant et expressif, le vin est porté par un nez floral et épicé où se mêlent boutons de rose, estragon et cerise griotte croquante. La bouche droite et fraîche dévoile des tanins mûrs et puissants, soutenus par une belle tension et une finale épicée, longue, équilibrée et sapide. L'expression du cabernet sauvignon est élégante, tout en fraîcheur et en précision.

TASTING. Vibrant and expressive, the wine opens with a floral and spicy nose, where rosebuds, tarragon, and crisp Morello cherry intertwine. The palate is linear and fresh, revealing ripe, powerful tannins supported by beautiful tension. The finish is long, balanced, and savory, with lingering spice. The Cabernet Sauvignon shines with elegance, precision, and remarkable freshness.

2024 technical sheet

LOCATION: at the foot of the slope south of the village of Saint-Émilion.

SOILS: sandy, clay-sandy, and gravelly.

PLANTED VINEYARD AREA: 16 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 29 years.

PLANTING DENSITY:

5,500 to 12,600 vines per hectare.

HARVEST DATES:

Merlot: 20, 24, 27 September.

Cabernet Sauvignon: 4 October.

Carménère: 5 October.

HARVEST AND WINEMAKING: plot-by-plot harvest with density sorting. Vinification with gentle extraction in temperature-controlled stainless-steel tanks.

AGING: 18 months in tanks and barrels for one-third of the harvest.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 65% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon, 4% Carménère.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:

Philippe Baillarguet / Laurent Vallet.