Bernard Magrez

# Château Magrez Fombrauge

MILLÉSIME 2016

# Château
# Magrez Fombrauge

Le château Magrez Fombrauge

CHÂTEAU

# Magrez Fombrauge

## Son histoire

Issu de vignes d'exception situées au cœur de l'un des plus beaux terroirs de Saint-émilion et idéalement situé sur des sols argilo-calcaire superbement exposés, Château Magrez Fombrauge révèle, millésime après millésime, sa richesse aromatique, sa subtilité et toute son élégance.

Grand vin d'exception, il est naturellement présent sur les plus belles tables du monde et est considéré comme l'un des joyaux de son appellation.

## Ses caractéristiques

- Un écrin au coeur des Grands Crus de Saint-Émilion
- Un terroir atypique et exceptionnel reconnu pour sa qualité
- Des méthodes culturales exprimant au mieux le terroir
- Le choix des meilleures techniques de vinifications pour un vin de garde moderne
- Un vin exclusif, rare et très recherché dans le monde entier
- Un grand vin de Bordeaux, plébiscité par les plus grands dégustateurs mondiaux

# Château
# Magrez 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 fraiche et humide, avec parfois des sols gorgés d'eau, ralentit la pousse.

Fin Avril-début Mai, une baisse des températures entraine 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 fraiche et humide. Elle est tardive, étalée et hétérogène avec 2 générations de grappes décalées d'une semaine mais heureusement pas de coulure.

A partir de début juillet l'été s'installe. Il sera chaud et particulièrement sec, avec une période de sècheresse de 80 jours (24 Juin – 12 Septembre), qui entraine 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

La parcelle de merlot et la parcelle de cabernet franc sont récoltées manuellement le même jour, le 10 octobre. Les raisins seront vinifiés dans 3 types de contenants : une cuve inox de 25hl, des barriques neuves, des jarres en terre cuite.

### - Assemblage

60% merlot, 40% cabernet franc

## Commentaires de dégustation

Nez de mûrs, de myrtilles. Vin puissant avec une belle concentration. Les tanins se fondent avec le vin, contribuant à une jolie longueur en bouche. Belle couleur pourpre intense.

# Château
# Magrez Fombrauge

## Notes et récompenses

### - James Suckling
**Score : 98**

*Un vin rouge riche et qui a de la mâche, très généreux en fruit, avec une belle structure tannique.*
*Corsé, ample et riche, tout en restant soyeux et équilibré. Caractère fruité en bouche. Environ un tiers de l'assemblage est élaboré en amphores en terre cuite.*

### - Jales Molesworth - Wine Spectator
**Score : 91**

*Une sensation un peu forte, avec une structure marquée de chocolat de pâtisserie et de café autour d'un noyau fruité de prune et de cerise noire.*
*Longueur en bouche, mais relativement monotone car dominé par des notes argileuses. Un vin qui cherche à dominer par sa puissance, ce qui peut plaire à quelques amateurs.*

### - Wine enthusiast
**Score : 95**

*Ce vin riche est issu d'une parcelle totalement séparée du Fombrauge, mais fait partie de la même propriété. Un vin dense, avec des tannins fermes et un fruit dominé par la prune noire et les baies bien mures. L'ensemble formera un vin puissant à maturité.*

### - Jancis Robinson
**Score : 16**

*Robe pourpre intense. Beaucoup de saveur et une certaine qualité goudronneuse. Après une attaque très douce, le vin s'assèche en fin de bouche. Il est un peu trop sculpté et contraint pour moi - même s'il est bien plus équilibré qu'auparavant.*
*Finale chaude.*

### - Christer Byklum - B my Bordeaux
**Score : 90**

*Robe rubis. Un nez un peu plus affiné de fruits noir, quelques épices et des pointes d'anis. Une acidité fraîche, des tannins murs, des baies sombres et fruitées, quelques notes épicées, belle longueur en bouche.*

### - Antonio Galloni
**Score : 93**

*Le 2016 Magrez-Fombrauge 2016, assemblage 60% Merlot et 40% Cabernet Franc, est un vin sombre et somptueux.*
*Les deux tiers du jus sont vinifiés en barriques, ce qui apporte au vin sa profondeur de texture et sa richesse d'ensemble. Fruits noirs à noyaux, chocolat mi-sucré, épices, moka, cuir et réglisse s'unissent vers une superbe finale. Le 2016 n'est pas particulièrement subtil mais il est impeccablement équilibré dans son style.*

### - Le Figaro
**Score : 93**

*Notes de cuir, de fruits noirs, de vanille. Bouche ample, beaucoup d'extraction, intense, graphite, très joli touché de bouche, tannins amples, grande longueur.*

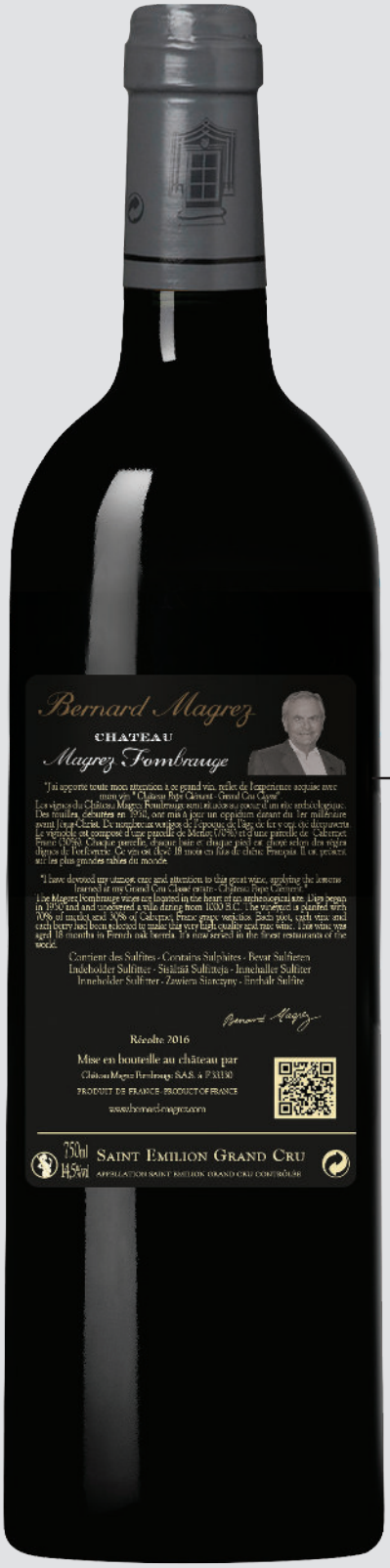
### - WineDoctor
**Score : 93**

*Un autre micro-vignoble de St Emilion complètement séparé de Château Fombrauge depuis le classement de 2012 et vinifié tout à fait séparément.*
*Il y a 1,79 ha de vignes composées de 60% de Merlot et 40% de Cabernet Franc.*
*La vendange a commencé le 10 octobre.*
*L'élevage est intéressant, comportant en majorité des barriques de chêne neufs, mais aussi de l'acier inoxydable pour le Cabernet Franc, et même des amphores en terre cuite pour une partie du Merlot.*
*Le vin révèle un fruit très sombre, puissant, fumé et sec, avec du cassis et de la prune de Damas, ainsi qu'une pointe d'olive noire.*
*En bouche, le vin se montre immédiatement plein d'énergie, le caractère crémeux, grillé de fruits noirs sur un lit de tannins riches, mûrs mais fermes, et une acidité fraîche offrant vivacité et tonicité en milieu et fin de bouche. Une concentration impressionnante de fruit et une belle longueur, avec une complexité fruitée séduisante, olive noire, genièvre, prune de Damas, et une finale longue et intense, très tannique. Un échantillon de barrique vraiment impressionnant ici, ferme et serré, mais avec un grand potentiel.*

CHÂTEAU

# Magrez Fombrauge

## Les habillages

CHÂTEAU

# Magrez Fombrauge