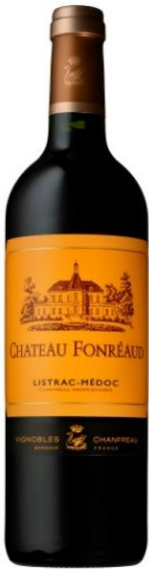


CHATEAU FONRÉAUD

Le Millésime / Vintage 2013

90 Wine Enthusiast // 16,5 Jancis Robinson // Or / Gold Medal Lyon



Assemblage / Blend : Cabernet Sauvignon : 52%, Merlot : 44%, Petit Verdot : 4%
Date de Vendange / Harvest period : du 30 Septembre au 12 octobre / 30th September to 12th October
Rendement / Yield : 29 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 12,5%vol
Acidité Totale / Total Acidity : 3,32 gH₂SO₄ / L
Elevage / Ageing : 30% barriques neuves / 30% new Oak barrels
Production Grand Vin : 65 000 bouteilles / bottles
Conditionnement / Conditioning : Bouteille tradition Caisse-bois ou cartons de 6 ou 12 bouteilles / Bottle tradition - Carton or wooden case of 6 or 12 bottles
Oenologue / Oenologist : Antoine Medeville

Le millésime exigeant / The demanding Vintage

Le millésime 2013 reflète à quel point les aléas climatiques peuvent influencer la production viticole : La nature reprenant ses droits a imposé aux viticulteurs une attention toujours plus précise au niveau du vignoble pour obtenir une maturation optimale. C'est aussi le charme de notre métier.

Après un hiver pluvieux et frais, la végétation a démarré prudemment. Le printemps humide et frais a entraîné une pousse lente de la vigne et une floraison tardive : le cabernet sauvignon a fleuri de manière homogène tandis que l'on observait un peu plus d'hétérogénéité sur les merlots. L'été remarquablement chaud et ensoleillé a permis de combler le déficit thermique et de rattraper le retard pris par la vigne. La véraison a débuté vers le 10 août. Les mois de septembre et octobre se sont caractérisés par un climat doux et quelques ondées modérées à Listrac. Les vendanges ont débuté le 30 septembre et se sont terminées le 12 octobre. Les quantités récoltées sont faibles. La maturation optimale des raisins n'était pas évidente à déterminer et la date des vendanges a été dictée à la fois par l'observation, la dégustation des raisins et les conditions climatiques : Une attention de tous les instants aura été nécessaire à la vigne et le travail de tri encore plus intense que d'habitude.

La vinification s'est faite à température modérée dans le but de favoriser l'expression du fruit et une structure harmonieuse. Petite récolte donc d'un vin très plaisant, charmeur, aux tanins souples, dont la fraîcheur ravit le palais.

The 2013 vintage reflects the extent to which climatic hazards can influence wine production: The nature has forced growers to pay more and more attention to the vineyard in order to achieve optimal ripening. It's also the charm of our job.

After a rainy and cool winter, the vegetation started off cautiously. The wet, cool spring resulted in slow vine growth and late bloom: Cabernet Sauvignon bloomed evenly while Merlot was slightly more heterogeneous. The remarkably warm and sunny summer helped to fill the heat deficit and catch up with the vine. The veraison began around the 10th of August. The months of September and October were characterized by a mild climate and a few moderate showers in Listrac. The harvest started on September 30th and ended on October 12th. The quantities harvested are small. The optimal ripening of the grapes was not obvious to determine and the date of the harvest was dictated both by the observation, the tasting of the grapes and the climatic conditions: A constant attention will have been necessary to the vine and the sorting work even more intense than usual.

The winemaking was done at moderate temperature in order to promote the expression of the fruit and a harmonious structure. Small harvest therefore of a very pleasant wine, charming, with soft tannins, whose freshness delights the palate.