



# CHÂTEAU FOMBRAUGE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Les origines du vignoble remontent au XVI<sup>e</sup> siècle, ce qui en fait l'un des crus les plus anciens du Saint-Émilionnais. Sa belle chartreuse du XVII<sup>e</sup> siècle était à l'origine un cloître de Chartreux. Propriété de Jacques de Canolle en 1466, le Château appartient ensuite à la famille Dumas de Fombrauge qui en fit au XVIII<sup>e</sup> siècle une véritable école d'application pour la viticulture.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Lieu** : Saint Christophe des Bardes

**Superficie** : 45 hectares

**Encépagement** : 85% Merlot, 14% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon

**Age des vignes** : 33 ans.

**Densité de plantation** : 6 500 pieds par hectare

**Nature du sol** : argilo-calcaire et molasse du fronsadais.

**Mode de conduite des vignes** :

Entretien du sol de façon parcellaire (enherbement, labour). Ebourgeonnage et échardage mi-mai. Effeuillage en juillet. Vendange en vert début août

**Vinification** :

Récolte intégrale en petites cagettes. Tri sur table avant et après éraflage par 20 personnes qualifiées. Sélection parcellaire par terroir, par cépage et l'âge des vignes. Mise en cuves bois de petite capacité (75hl), par gravité. Macération pré-fermentaire de 4 à 8 jours à 10°C. Pigeages entièrement manuels. Durée de macération : Merlot de 28 à 32 jours, les Cabernets de 26 à 28 jours. Ecoulage direct par gravité, sans pompage. Elevage de 18 mois en barriques neuves à 45%, 45 % en barriques de un vin, et 10% en cuves béton dernière génération.

**Rendements moyens** : 43 hl par hectare

**Assemblage** : 95,5% Merlot, 4,5% Cabernet Franc et 0.5% Cabernet Sauvignon



## NOTES & RÉCOMPENSES

### Mill 2005 :

90/100 par Robert Parker  
16/20 par Decanter  
17,5/20 par Gault & Millau - Guide  
94/100 par Bernard Burtschy

### Mill 2006 :

90/100 par Robert Parker  
16/20 par Bettane & Desseuve  
17/20 par René Gabriel  
16,5/20 par Gault & Millau - Guide

### Mill 2007 :

91/100 par Figaro Magazine  
16/20 par Bettane & Desseuve  
86/100 par Robert Parker  
15/20 par Jancis Robinson

### Mill 2008 :

90-92/100 par Robert Parker  
16/20 par Bettane & Desseuve  
16,5/20 par Revue des Vins de France  
\*\*\* par Vinifera et Decanter

### Mill 2009 :

92/100 par Robert Parker  
94/100 par Bernard Burtschy  
17/20 par Gault & Millau  
16/20 par Bettane & Desseuve

### Mill 2010 :

90-92/100 par Robert Parker  
17/20 par Bettane & Desseuve  
16/20 par Terres de Vin  
16,5/20 par Decanter

### Mill 2011 :

16,5/20 par Decanter  
15,5/20 par Revue des Vins de France  
16,5/20 par Jancis Robinson  
89/100 par Robert Parker

### Mill 2012 :

88-89/100 par James Suckling  
87-89/100 par Robert Parker  
16,5-17/20 par Bettane & Desseuve  
14,5-15/20 par Revue des Vins de France

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

**Decanter :** « Bonne performance de ce millésime. Charmant fruit feuilleté, une texture lisse et tanins et une fin excellente, fraîche. A consommer : 2017-2026 ».

**JM Quarin :** « Fin coloré, au nez fruité et truffé. Bouche plaisante, arrondie, savoureuse, à la tannicité enveloppée. Persistance légèrement boisée qui devrait se fondre à l'élevage ».

**Revue des Vins de France :** « Rendement 43 hl/ha (10 de plus qu'en 2010). Moins de la moitié en fûts neufs et 20 % vinifiés et élevés en cuves béton. Style mûr, gras, charnu, avec une conclusion fruitée et fraîche grâce aux francs. Il s'ouvrira assez vite ».

## ACCORDS METS & VINS

### « Suprême de perdreau au chou et au foie gras »

Joël ROBUCHON, 26 étoiles au Guide Michelin, ambassadeur mondial des vins Bernard Magrez.

*Bernard Magrez*

COMPOSITEUR DE VINS RARES

