

CHÂTEAU DE FONBEL

Saint-Emilion Grand Cru

2019



Le MILLÉSIME

Situation

Les vignes se situent au sud du village de Saint-Emilion.

Superficie du vignoble

16 hectares.

Nature des sols

Les sols sont argilo sableux, graveleux et sableux.

Densité de plantation

Entre 5 500 et 12 600 pieds par hectare.

Âge moyen des vignes

25 ans.

Dates de vendanges

Merlot : 23, 28 et 30 septembre.

Cabernet sauvignon : 5 octobre.

Carmenère : 7 octobre.

Pratiques culturales et élevage

Fermentation et élevage en cuves inox et 30% en barriques.

Assemblage 2019

85% de Merlot, 10% de Cabernet Sauvignon, 5% de Carmenère.

Propriétaires / Vignerons

Famille VAUTHIER / Géré par Alain VAUTHIER et Pauline VAUTHIER.

Equipe vitivinicole

Chef de culture : Laurent VALLET.

Maître de chai : Philippe BAILLARGUET.

CHÂTEAU DE FONBEL

Saint-Emilion Grand Cru

2019

Jardin d'essai DU CHÂTEAU AUSONE

Propriété de la famille Vauthier depuis 1971, le Château de Fonbel connaît une attention particulière car son vignoble fait figure de jardin d'essai pour le Château Ausone et sa Chapelle...

Grande diversité DE CÉPAGE

Amoureux de leur métier de vigneron, Alain Vauthier comme sa fille Pauline insufflent une exigence et une technicité à ce domaine situé dans la plaine de Saint-Emilion. À quelques encablures au sud du village, **le Château de Fonbel couvre 16 hectares où les vignes de merlot, de cabernet franc, de cabernet sauvignon et de carmenère – ce vieux cépage bordelais – trouvent leur terre d'élection sur des sols argilo-sableux, graveleux ou simplement sableux.** Ce terrain de jeu bénéficie d'une haute précision dans l'élaboration du vin, aussi bien dans le vignoble qu'au chai.

Un vin LÉGER ET ÉLÉGANT

Selon les millésimes, une partie des vins vinifiés dans des cuves en inox thermorégulées passeront ensuite dans des fûts pour aller chercher la légèreté, l'élégance et la sapidité. L'assemblage des vins du Château de Fonbel reste autour de 85% de merlot avec un complément des autres cépages, suggérant une grande diversité dans le champ des possibles. Challengers par nature et bénéficiant de certaines innovations avant ses illustres voisins, les vins de ce domaine s'expriment sur le fruit, **l'élégance et la subtilité avec des tannins toujours très intégrés pour une consommation aisée dans sa jeunesse.**

Le bel équilibre et la fraîcheur - que le vin est allé puiser dans le sol - confèrent aussi un beau potentiel de garde. La touche de carmenère imprime enfin du tempérament qui se commue en des notes épicées ou réglissées.