

Château Fonréaud
LE CYGNE

Le Millésime / Vintage 2018

92 Decanter // 89-91 Wine Advocate // 90-92+ Anthocyanes



Assemblage / Blend : Sauvignon blanc : 60%, Sémillon : 25%, Muscadelle : 15%
Date de Vendange / Harvest period : du 5 au 19 Septembre / 5th to 19th September
Rendement / Yield : 32 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 13 %vol
Elevage / Ageing : 45% barriques neuves / 45% new Oak barrels
Production Grand Vin : 15 000 bouteilles / bottles
Conditionnement / Conditioning : Bouteille tradition
Oenologue / Oenologist : Antoine Medeville

Un millésime fin et aromatique / A fine and aromatic Vintage

Comme souvent dans le cas de très grands millésimes, il y a de grandes frayeurs. 2018 ne fit pas exception à la règle !

Nous avons tout d'abord tremblé devant les épisodes de gel et de grêle, puis devant la pression du mildiou qui fut forte. Avec un printemps aussi humide et pluvieux, il a fallu être vigilant.

Cette période difficile passée, a fait place à un été radieux, avec des averses courtes et rares, conférant à la vigne un stress hydrique qui nous donna de petits raisins très aromatiques et concentrés. La véraison a été rapide et uniforme. Le résultat fut une superbe qualité de vendange.

Comme tous les ans, nous avons vendangé par tries, pour ne ramasser que les fruits à maturité optimale. L'élevage sur lies, en barriques, donnera à ce vin une belle sucrosité et une aptitude au vieillissement tout à fait exceptionnelle.

Au final, nous avons des vins avec un superbe toucher, du volume, de la sucrosité et de la tension à la fois fins et aromatiques.

As often in the case of great vintages, there are great fears. 2018 was no exception!

We first trembled before the episodes of frost and hail, then before the pressure of mildew which was strong. With a spring as wet and rainy, it was necessary to be vigilant.

This difficult period passed, gave place to a radiant summer, with short and rare showers, conferring on the vine a hydric stress which gave us very aromatic and concentrated small grapes. The veraison was fast and uniform. The result was a superb quality of harvest.

Like every year, we have harvested by "tries", to pick only fruits at optimum maturity. The ageing on lees, in barrels, will give this wine a nice sweetness and a quite exceptional aptitude for aging.

In the end, we obtained wines with a superb touch, volume, sweetness, freshness, both fine and aromatic.