

CHATEAU FONRÉAUD



Le Millésime / Vintage 2010

91 Neal Martin // 92 Wine Enthusiast // 89 Wine Spectator // 16,5 Gault&Millau

Assemblage / Blend : Cabernet Sauvignon : 52%, Merlot : 44%, Petit Verdot : 4%

Date de Vendange / Harvest period : du 4 au 21 Octobre / 4th to 21st October

Rendement / Yield : 45 hl/ha

Degré / Alcohol degree : 14%vol

Acidité Totale / Total Acidity : 3,27 gH₂SO₄ / L

Élevage / Ageing : 30% barriques neuves / 30% new Oak barrels

Production Grand Vin : 144 000 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 éclatant / The brilliant Vintage

Un printemps marqué par de jolis mois d'avril et mai sans pluie, un mois de juin froid et pluvieux ont donné une demi-floraison un peu précoce (10 juin). L'été a connu un temps très beau marqué par une sécheresse importante et des précipitations limitées à 9 mm en Juillet et 15 mm en Aout, avec des températures un peu plus basses que la normale. La demi-véraison le 15 août et la véraison le 20 août étaient très régulières. Septembre a été beau, chaud et sec, heureusement 30mm sont tombés le 8 Septembre pour favoriser la maturité et 11mm le 24 Septembre. Avec ce temps sec les baies étaient 20 à 25 % plus petites que la normale avec des richesses en sucres annonçant jusqu'à 14° d'alcool probable. Cette concentration importante en goûts et en saveurs a nécessité d'attendre un peu plus pour obtenir une belle maturité avec des tannins fondus. Les Merlots ont été vendangés entre le 4 et le 12 octobre. Les Petits Verdots le 19 et 12 Octobre. Les Cabernets Sauvignons commencés le 18 Octobre sont terminés le 21. Les fermentations se sont déroulées sans problème malgré la richesse en sucres et les premières cuves ont rapidement dévoilé des arômes de fruit éclatants, une structure très harmonieuse avec des tannins très ronds et suaves sans aucune aspérité qui leur ont permis de macérer entre 22 et 30 jours . L'élevage en barriques et venu peaufiner ce beau millésime, qui, après quelques années de bouteilles, tient toutes ses promesses !

A spring marked by beautiful months of April and May without rain, a cold and rainy June gave a half-flowering a little early (June 10). The summer weather was very good, marked by severe drought and limited rainfall of 9 mm in July and 15 mm in August, with temperatures a little lower than normal. The half-veraison on August 15th and the veraison on August 20th were very regular. September was beautiful, hot and dry, fortunately 30mm fell on September 8 to promote maturity and 11mm on September 24th. With this dry weather the berries were 20 to 25% smaller than normal with sugar wealth announcing up to 14° of probable alcohol. This important concentration in tastes and flavors required waiting a little more to obtain a good maturity with melted tannins. The Merlots were harvested between October 4th and 12th. The Petit Verdots on the 19th and 12th of October. The Cabernets Sauvignons started on October 18th ended on the 21st. The fermentations went smoothly despite the high sugar content and the first vats quickly revealed vibrant fruit aromas, a very harmonious structure with very smooth tannins that allowed them to macerate between 22 and 30 days.

The aging in barrels came to perfect this beautiful vintage, which, after a few years of bottles, holds all its promises!