

# CHATEAU FONRÉAUD

## Le Millésime / Vintage 2011

90 Neal Martin // 91 Wine Enthusiast // 88 Wine Spectator // Or Bruxelles

**Assemblage / Blend :** Cabernet Sauvignon : 52%, Merlot : 44%, Petit Verdot : 4%  
**Date de Vendange / Harvest period :** du 15 au 30 Septembre / 15th to 30th September  
**Rendement / Yield :** 45 hl/ha  
**Degré / Alcohol degree :** 13%vol  
**Acidité Totale / Total Acidity :** 3,31 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> / L  
**Elevage / Ageing :** 30% barriques neuves / 30% new Oak barrels  
**Production Grand Vin :** 135 000 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 des contrastes / The Vintage of contrasts

2011 est une année de paradoxes en matière climatique. Un printemps ressemblant à un été avec des journées très chaudes dès fin mai et très peu de pluie se traduisent par une grande avance dans le cycle de la vigne (environ 1 mois) et un état sanitaire parfait. Débourrement précoce : dès le 30mars. Floraison : deuxième quinzaine de mai. Un été ressemblant à un printemps, si bien que « en juillet, tout recule », la vigne conservant toutefois 15 jours d'avance sur son cycle normal. La pluviométrie est supérieure à la moyenne des 30 années précédentes. Août manque de chaleur avec une pluviosité supérieure à la normale et un temps tropical la dernière semaine.

Les vendanges débutent le 15 septembre pour se terminer le 30. Si le début se fait sous la grisaille, avec une récolte assez rapide des merlots qui sont mûrs, les conditions climatiques s'améliorent dès le 19 avec des nuits fraîches et des journées chaudes et permettent d'attendre la maturité des cabernets récoltés à la fin du mois. L'extraction des tannins s'est faite en douceur afin d'obtenir équilibre et finesse.

Les vins ont beaucoup de charme, une structure équilibrée avec des tanins souples et fondus, un joli fruité, une fraîcheur remarquable.

2011 is a year of climate paradoxes. A spring like a summer with very hot days from the end of May and very little rain lead to a big advance in the cycle of the vine (about 1 month) and a perfect sanitary condition. Early budding: from the 30th of March. Flowering: second half of May. A summer resembling a spring, so that "in July, everything goes back", the vine still retaining 15 days ahead of its normal cycle. Rainfall is above the average of the previous 30 years. August lack of heat with above-normal rainfall and tropical weather the last week.

The harvest starts on September 15th and ends on the 30th. If the beginning is under the grisaille, with a fairly fast harvest of the merlots that are ripe, the climatic conditions improve from the 19th with cool nights and hot days. allow to wait for the maturity of the Cabernets harvested at the end of the month. The extraction of tannins was done gently to obtain balance and finesse.

The wines have a lot of charm, a balanced structure with soft and mellow tannins, a nice fruit, a remarkable freshness.