



2009 : "un millésime exceptionnel "



« La vigne sort de sa torpeur hivernale dans des conditions climatiques favorables. Les belles averses d'Avril sont les bienvenues pour juguler un début de sécheresse, mais exigeront un peu plus de vigilance à l'égard du mildiou. Un incroyable été fait autant dorer la peau des estivants du Médoc bleu qu'enrichir celle des raisins de notre Médoc rouge. Les superbes grappes de merlot et cabernet gorgées de sucre nous laissent présager rapidement de l'avènement d'un grand millésime. Mais il faut patienter et attendre que les peaux mûrissent, qu'elles se colorent, que les pépins brunissent, que les pulpes expriment le caractère de chaque cépage. Durant le mois de septembre, chaud et très ensoleillé, nous prenons le temps de déguster régulièrement et méthodiquement les raisins de chaque parcelle : le 29

septembre nous nous décidons à vendanger les premiers merlots pour achever la récolte le 18 octobre par les cabernets sauvignon.

Le rythme lent des vendanges permet d'apporter tous les soins nécessaires à chaque cuvée, et favorise une bonne maîtrise des vinifications qui s'annonçaient sensibles.

Une robe sombre, profonde et des parfums de fruits intenses engagent à déguster ce vin aussi généreux qu'harmonieux».

- Rendement moyen : 55 hl/ha

Dominique FOUIN

Château Fontesteu 2009

- Volume produit : 1200 hl
- Assemblage : 44 % Cabernet Sauvignon, 44 % Merlot Noir, 12 % Cabernet Franc
- Alcool : 13,60 % - Ph : 3,70 - Sucres résiduels : 0
- Elevage : 25% de barriques neuves
- Vin à profil de garde supérieur à 7 ans.

L'assemblage a été fait le 08 décembre avec le précieux concours de notre œnologue Eric BOISSENOT.

« Ce vin offre une robe d'un rouge profond. Le nez explosif est richement parfumé : des notes douces de fruit mûrs comme la cerise, le cassis puis quelques petites touches plus suaves de fleurs. Le vin en bouche est gourmand, plein, délicatement accompagné par des tanins souples, fondus et d'une grande persistance. Un accord entre friandise et élégance. Tout juste en début d'élevage, ce vin puissant va acquérir de la race qui sera le gage d'un avenir prometteur. »



Médaille d'Or Challenge International du Vin 2011

