



## 2011 : tout en équilibre



« Après un hiver froid et neigeux, le début de saison particulièrement doux provoqua un débourrement plus précoce de 2 semaines à 2010. Puis les conditions estivales d'avril ont validé cette belle avance par une floraison très homogène au courant du mois de mai : des vendanges en Août alors ??? Mais Juillet, frais et humide a réduit cette avance et Août, malgré quelques épisodes orageux (sans conséquences dramatiques pour nous) ont ramené la récolte à un très bon potentiel qualitatif pour une période plus habituelle. Une forte précipitation orageuse le 1er Septembre provoqua une accélération de la maturation et fragilisa certaines vignes. Jusqu'au 14 septembre, vendange des premiers Merlots nous n'avons cessé d'arpenter le vignoble pour prélever et faire nos dégustations de baies. C'est en observant jour après jour l'évolution de la maturité ainsi que l'état sanitaire des baies que nous avons pu récolter chaque parcelle au meilleur moment. Le 30 septembre, les derniers Cabernet Sauvignons étaient récoltés. Si elles furent « sportives », que ces vendanges furent excitantes ! Et plus que jamais chaque parcelle nécessita un parcours de vinification adapté ».

L'assemblage a été fait le 27 janvier 2012 avec le précieux concours de notre œnologue Eric BOISSENOT et de Marco BALSIMELLI.

Les vins de 2011 expriment un joli fruit, un très bel équilibre et une trame tannique élégante d'une bonne persistance.

- Rendement moyen : 49 hl/ha
- Récolte totale : 1537 hl

Dominique FOUIN

### Château Fontesteuau 2011

- Volume : 870 hl (115.000 blles 75 cl)
- Assemblage : 52 % Cabernet Sauvignon, 48 % Merlot Noir
- Alcool : 12,8 % - Ph : 3,75 - Sucres résiduels : 0
- Elevage : 25% de barriques neuves

Le commentaire de Marco BALSIMELLI (œnologue) :

« D'une belle couleur rubis limpide ce vin s'ouvre au nez avec des notes intenses de fruits rouges et de cassis, accompagnées par des arômes de vanille et café qui lui donnent une grande complexité olfactive. La bouche ample et structurée se distingue par la fraîcheur de l'attaque, une belle densité et une finale très longue. Le tanins souples et persistants procurent une sensation d'élégance et d'harmonie qui nous font présager que ce 2011 aura un bel avenir ».



**Médaille d'Argent Concours Bordeaux 2013**  
**Médaille d'Argent Vignerons Indépendants 2013**  
**1\* Guide Hachette des Vins 2015**

