



## 2014 : « un beau cadeau de la nature pour mon trentième millésime »



« Un hiver doux et très humide conduit à un débourrement précoce, mais le printemps frais et pluvieux donne une pousse languissante de la végétation. Nous évitons par chance les orages de grêle qui ont ravagé le 19 mai des vignobles du Nord Médoc.

Nous nous souviendrons de ce mois de juin, chaud et ensoleillé, où la vigne s'est développée de façon fulgurante exigeant une activité intense pour les travaux en vert et le travail des sols.

L'été frais et humide sera sans conséquence, mais c'est bien lors des mois suivants que se construira la grande qualité de ce millésime.

Si l'effeuillage est une pratique qui incontestablement élève la qualité des raisins, son recours systématique sur les 2 faces peut s'avérer être dangereux : nous en avons fait l'expérience cette année ou certaines grappes ont grillé côté levant suite à un ensoleillement élevé du mois de septembre.

Envisagée vers le 25 septembre, l'arrière saison estivale nous permet de reporter au 2 octobre (exactement comme l'année 2013) la vendange des premiers merlots, gorgés de sucre et mûrs à souhait. Nous avons pu ensuite poursuivre la récolte de chaque parcelle sans précipitation, au gré de la maturité, permettant des vinifications précises et confortables.

Le vendredi 17 octobre, les derniers Cabernet Sauvignons sont récoltés sous un soleil radieux.

Dominique FOUIN

### Château FontestEAU 2014

- Rendement moyen : 55 hl/ha
- Récolte totale : 1700 hl
- Volume de grand vin : 1200 hl (160 000 bouteilles 75 cl)
- Assemblage : 50 % Cabernet Sauvignon, 49 % Merlot Noir, 1% Cabernet Franc
- Alcool : 13 % - Ph : 3,8 - Sucres résiduels : 0
- Elevage : en cours : 75 % en barrique (renouvellement 20 %), 25 % en cuve
- Vin à profil de garde supérieur à 10 ans.



L'assemblage a été fait le 27 janvier 2015 avec le précieux concours de notre œnologue Eric BOISSENOT et de Marco BALSIMELLI :

« Ce FontestEAU 2014 à la belle couleur pourpre et aux reflets violets, dégage un nez complexe qui mêle des arômes de pain grillé, d'épices et de fruits noirs. A la fois puissant et élégant, ce vin présente une bouche ample et riche en matière. La dégustation se poursuit sur un milieu de bouche dense et charnu qui se termine sur une finale aux tanins soyeux ».



CHATEAU FONTESTEAU

33250 ST SAUVEUR DU MEDOC - France

Tél. : 05 56 59 52 76 - Fax : 05 56 59 57 89 - E-mail : [info@fontestEAU.com](mailto:info@fontestEAU.com)

Site Internet : [www.fontestEAU.com](http://www.fontestEAU.com)