

CHATEAU FONPLEGADE SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2011

LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Denise et Stephen Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Michel Rolland

LE VIGNOBLE:

SUPERFICIE: 18,5 hectares

SOLS: Plateau calcaire et terrasses argilo-calcaire

SITUATION: Châteaux Canon La Gaffelière, Angélus, Bel Air Monange, Canon

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

VENDANGES : du 14 au 26 septembre 2011

CUVES: Bois tronconiques

TEMPS DE CUIVISON: 35 à 40 jours

ELEVAGE: 20 mois

BARRIQUES: 75% neuves, 5 % barriques d'un an et 20% cuves ovoïdales

LE VIN:

VIN EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CEPAGES: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

PRODUCTION: 3300 caisses

NOTES DE DEGUSTATION :

Couleur rubis profond au reflet violette. Le nez est incroyablement complexe dès le début : fruité, cerise noire, pruneaux mûrs, légèrement kirsché avec une petite note d'eucalyptus, de cacao, et de violette. La bouche est à la fois grasse, crémeuse et fraîche, minérale, saline. Un 2011 remarquable qui tient tête à son grand frère 2010.

NOTES DANS LA PRESSE:

WINE ADVOCATE / R.PARKER : 92-94/100

NEAL MARTIN : 87-89/100 – THE WINE PATRIOT : 93/100

JEFF LEVE: 91-93/100 – DECANTER : 14.5 /20 -Recommended wines ***

GAULT & MILLAU : 17/20 – BETTANE ET DESSEAUVÉ : 16-16.5/20

JAMES SUCKLING: 92/100 - VIMUM : 16/20 – JJ BUCKLEY : 93/100

THE WINE CELLARS : 91-92/100 - RVF : 15-15,5/20

DECANTER: MEDAILLE DE BRONZE

