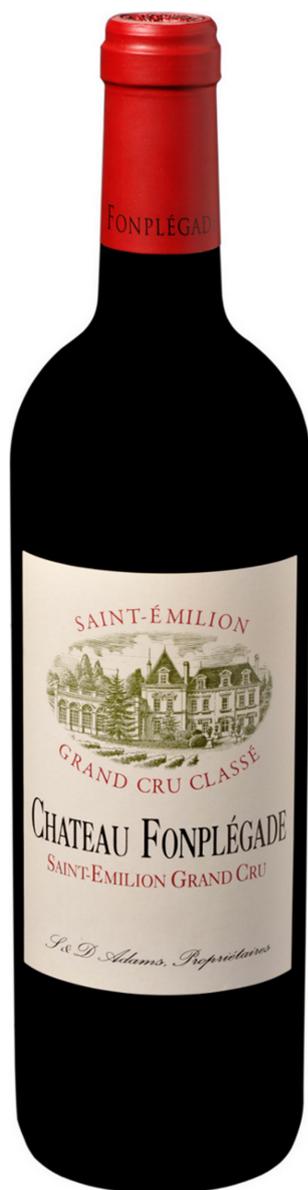


# CHATEAU FONPLEGADE

## SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE 2009



---

#### LES ACTEURS:

PROPRIETAIRES: Stephen et Denise Adams

OENOLOGUE CONSEIL: Michel Rolland

---

#### LE VIGNOBLE:

SUPERFICIE: 18 hectares

SOLS: Plateau calcaire et pieds de côte argilo-calcaire

SITUATION: Château L'Arrosée, Canon Lagaffelière, L'Angelus et Canon

---

#### LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

CUVES: Bois tronconiques

TEMPS DE CUIVAISON: 35 à 40 jours

ELEVAGE: 18 à 24 mois

BARRIQUES: 100% neuves

---

#### LE VIN:

CEPAGES : 92% Merlot, 6% Cabernet Franc et 2% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION : 2 700 caisses

---

#### NOTES DE DEGUSTATION :

COULEUR : Couleur pourpre profonde aux reflets violines.

NEZ : Intensité très aromatique, racée, complexe aux notes subtiles de myrtille, de mûres et de cassis. D'autres arômes viennent aussi compléter ce nez explosif comme la violette, le clou de girofle, le tabac frais légèrement vanillé et pour finir un subtil boisé de cèdre.

BOUCHE : La bouche est charpentée, ronde. Les tanins sont présents mais souples. De la fraîcheur accompagne cette fin de bouche légèrement acide et crayeuse. Un grand moment d'émotion pour cette dégustation. Rares sont les millésimes en perpétuelle évolution aromatique dans le verre. Ce 2009 me rappelle inexorablement son grand frère le 2005.

---

#### NOTES DANS LA PRESSE:

ROBERT PARKER: 94/100

WINE SPECTATOR: 93/100

DECANTER: \*\*\*\* 16, 88 Points – Médaille de Bronze au Decanter WWA 2012

JAMES SUCKLING: 91-94/100 – GAULT & MILLAU : 17.5/20

GUIDE BETTANE & DESSAUVE 2011: 15.5-16/20

JANCIS ROBINSON: 15.5/20 - RENE GABRIEL : 17/20 - RVF : 16/20

Médaille de Bronze au IWC – International Wine Challenge

Médaille d'Argent au IWSC

---