

CHÂTEAU DE FONBEL

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Le jardin d'essai du Château Ausone

Propriété de la famille Vauthier depuis 1971, le Château de Fonbel connaît une attention particulière. Il fait figure de jardin d'essai pour le Château Ausone. La mosaïque de sols allant de l'argilo-sableux au graveleux et sableux offre un environnement idéal pour donner naissance à un grand saint-émilion. La grande diversité de cépages fait la particularité de ce cru, où chaque geste à la vigne et au chai bénéficie de l'expertise et de la précision des équipes de la famille.

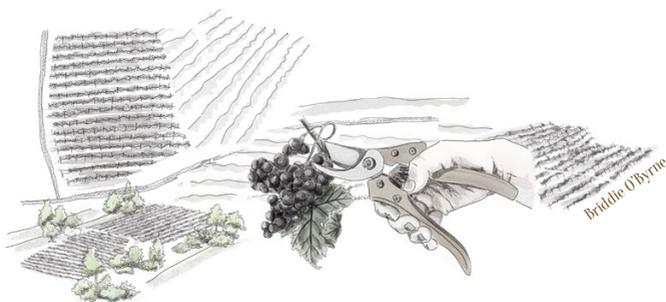
LE MILLÉSIME 2023. Les terroirs de sable et de graves du Château de Fonbel ont tiré leur épingle du jeu dans la première partie de la saison. Au cours de ce millésime, la maîtrise des travaux à la vigne a été déterminante pour parfaire l'état sanitaire. Les maturités se sont déroulées dans des conditions parfaites grâce à la météo clémente en août et septembre. Voici la promesse d'un vin de caractère.

The test-bed of Château Ausone

Owned by the Vauthier family since 1971, Château de Fonbel has received special attention and serves as an experimental garden for Château Ausone. The mosaic of soils, ranging from sandy-clay to gravel and sand, provides an ideal environment for producing a great Saint-Émilion. The wide variety of grape varieties is a distinctive feature of this estate, where every action in the vineyard and cellar benefits from the expertise and precision of the family's teams.

2023 VINTAGE. The sand and gravel terroirs of Château de Fonbel excelled in the first part of the season. During this vintage, the mastery of vineyard work was decisive in perfecting the health of the vines. Ripening unfolded under perfect conditions thanks to the mild weather in August and September. This is the promise of a wine with character and power.





Fiche technique 2023

SITUATION : en pied de côte au sud du village de Saint-Émilion.

SOLS : sableux, argilo-sableux et graveleux.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 16 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 28 ans.

DENSITÉS DE PLANTATION : 5 500 à 12 600 pieds par hectare.

DATES DES VENDANGES : 12 au 21 sept. (merlot). 4 et 5 oct. (cabernet sauvignon). 29 sept. (carménère).

RÉCOLTE ET VINIFICATION : vendange parcellaire avec tri densimétrique. Vinifications avec extractions douces en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE : 18 mois en cuves et en barriques pour un tiers de la récolte.

VIGNOBLE CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 64% merlot, 28% cabernet sauvignon, 8% carménère.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE : Philippe Baillarguet / Laurent Vallet.

PROPRIÉTAIRE VIGNERON : famille Vauthier.

2023 technical sheet

LOCATION: at the foot of the slope south of the village of Saint-Émilion.

NATURE OF SOILS: sandy, clay-sandy, and gravelly.

PLANTED VINEYARD AREA: 16 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 28 years.

PLANTING DENSITY: 5,500 to 12,600 vines per hectare.

HARVEST DATES: September 12th to 21st (Merlot). October 4th and 5th (Cabernet Sauvignon). September 29th (Carmenère).

HARVEST AND WINEMAKING: plot-by-plot harvest with density sorting. Vinification with gentle extraction in temperature-controlled stainless-steel tanks.

AGING: 18 months in tanks and barrels for one-third of the harvest.

VINEYARD CERTIFIED ORGANIC.

BLEND: 64% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 8% Carménère.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER: Philippe Baillarguet / Laurent Vallet.

OWNER-WINEGROWER: Vauthier family.

DÉGUSTATION. D'une couleur rubis éclatante, ce vin séduit par ses notes de fruits mûrs mélangées à celles de réglisses et d'épices, caractéristiques du carménère. La verticalité et la finesse de la structure en bouche sont soutenues par l'équilibre entre l'acidité et la puissance des tanins soyeux. La finale prolonge cette belle tension.

TASTING. With its brilliant ruby color, this wine captivates with its notes of ripe fruits mixed with hints of licorice and spices, characteristic of Carménère. The verticality and finesse of the structure on the palate are supported by the balance between the acidity and the power of the silky tannins. The finish prolongs this beautiful tension.