



CHÂTEAU FONPLÉGADE

2015 • Gd cru clas.

📍 Bordelais • Saint-émilion grand cru

rouge tranquille

\$ 75 à 100 €

A garder



LE GUIDE
 HACHETTE
 DES VINS
 2019



Vin remarquable

Le vigneron

De rachats en successions, l'histoire du cru débute réellement en 1852 avec Jean-Pierre Beylot, à l'origine de la maison de maître et des bâtiments d'exploitation. Un cru passé en 1863 dans les mains du duc de Morny, demi-frère de Napoléon III, et de sa sur la comtesse de Gabard. Le négociant libournais Armand Moueix reprend le domaine en 1953, jusqu'à l'arrivée en 2004 des Américains Denise et Stephen Adams. Ces derniers ont entrepris une rénovation de fond des installations techniques et du vignoble : 18,5 ha sur le coteau sud du plateau de Saint-Émilion, en bio certifié depuis 2013.

L'avis du Guide Hachette des Vins

L'archétype d'un grand saint-émilion 2015 : 95 % de merlot sur argilo-calcaire, une exposition plein sud dans un millésime ensoleillé. Après une vinification en cuve de bois et en barrique de 500 litres, suivie d'un élevage de vingt mois dans le chêne (neuf pour l'essentiel), le vin arbore une robe jeune, intense et profonde. Déjà largement ouvert, son bouquet exprime d'abord un bon boisé épicé et des notes de cuir, qui laissent place à l'aération à de la cerise et des fruits noirs bien mûrs, rehaussés de touches florales. Ces arômes s'épanouissent dans une chair puissante, dont les rondeurs sont corsetées par des tanins boisés très concentrés, encore un peu fermes : le profil d'un vin de garde.

DÉTAIL DU VIN Château fonplégade

<p>GARDE :</p>  <p>2020 - 2034</p>	<p>PRODUCTION :</p>  <p>60 000 bouteilles</p>	<p>ÉLEVAGE :</p>  <p>En fût</p>	<p>TEMPÉRATURE :</p>  <p>16 à 18 °C</p>
<p>PRODUCTEUR :</p> <p>DENISE ET STEPHEN ADAMS</p> <p>LA FICHE DU PRODUCTEUR</p>		<p>APPELLATION :</p> <p>Saint-émilion grand cru</p> <p>LA FICHE APPELLATION</p>	