

CHÂTEAU DE FONBEL

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Les « jardins d'essai » du Château Ausone

Propriété de la famille Vauthier depuis 1971, le Château de Fonbel est un lieu d'innovation et d'expérimentation, une mosaïque diversifiée de seize hectares divisés en petits jardins de vignes, sur des sols sableux, argileux et graveleux. La diversité s'étend aux cépages : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et carménère, un cépage rare qui a failli disparaître entièrement de Bordeaux. Le résultat est un saint-émilion singulier, salin plutôt que sucré, linéaire plutôt que large, aux notes épicées et camphrées peu communes. Direct, immédiat, pur, avec une subtile touche de bois.

LE MILLÉSIME 2025. Des conditions chaudes et clémentes ont permis une vendange nettement plus précoce que les années précédentes. La carménère, récoltée dès la mi-septembre au lieu du début octobre, dévoile déjà une cuve prometteuse, pleine de finesse et de fraîcheur, annonçant l'immédiateté et la buvabilité si caractéristiques de Fonbel. L'ensemble des cépages a traversé les épisodes de fortes chaleurs de fin juin et mi-août sans stress, pour un vin naturellement équilibré.

>>> Immédiat – Épicé – Linéaire.

The 'Jardins d'essai' of Château Ausone

Owned by the Vauthier family since 1971, Château de Fonbel is a place of innovation and experimentation, a diverse mosaic of sixteen hectares divided into small garden vineyards of sandy, clay and gravel soils. The diversity extends to the grape varieties: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Carménère, a rare variety that almost disappeared from Bordeaux. The result is a singular Saint-Émilion, savoury rather than sweet, linear rather than broad, with uncommon spice and camphor notes. Direct, immediate, pure, with a subtle touch of oak influence.

2025 VINTAGE. Warm, clement conditions allowed for a markedly earlier harvest than in previous years. The Carménère, picked in mid-September rather than early October, already reveals a promising cuve—full of finesse and freshness—announcing the immediacy and drinkability that define Fonbel. All varieties navigated the late June and mid-August heatwaves without stress, translating into a naturally balanced wine.

>>> Immediate – Spiced – Linear.



CHÂTEAU DE FONBEL

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Fiche technique 2025

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 : 30 ans.

DENSITÉS DE PLANTATION :

5 500 à 12 600 pieds par hectare.

DATES DE VENDANGES :

Merlot : 9-13 septembre.

Cabernet franc : 17 septembre.

Carménère : 17 septembre.

Cabernet sauvignon : 23 septembre.

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.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 60% merlot, 30% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc, 5% carménère.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :

Philippe Baillarguet / Clément Serruys.

2025 technical sheet

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

SOILS: sandy, clay-sandy, and gravelly.

PLANTED VINEYARD AREA: 16 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 30 years.

PLANTING DENSITY:

5,500 to 12,600 vines per hectare.

HARVEST DATES:

Merlot: 9-13 September.

Cabernet Franc: 17 September.

Carmenère: 17 September.

Cabernet Sauvignon: 23 September.

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.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Carménère.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:

Philippe Baillarguet / Clément Serruys.

DÉGUSTATION. La couleur rubis est brillante. Le nez séduit par une pureté aromatique immédiate, mêlant des fruits mûrs à des touches de réglisse et d'épices, doucement marqués par la signature de la carménère. La bouche équilibre notes douces et savoureuses, portée par une fraîcheur vive et une finale élégante et persistante.

TASTING. Brilliant ruby in colour. The nose seduces with immediate aromatic purity – ripe fruits mingling with hints of liquorice and spice, gently marked by the signature of Carménère. The palate balances sweet and savoury notes, with a lively freshness and a sleek, lasting finish.