



FONTBONAU

Domaine de Fontbonau

Le Domaine de Fontbonau est une propriété de 42 hectares située à 350m d'altitude dans la Drôme provençale, dans un écosystème naturel et sauvage, où 17 hectares de vigne en agriculture biologique certifiée côtoient des chênes truffiers, des oliviers, des champs de lavande. Un site exceptionnel à l'origine du coup de cœur de deux amis passionnés Jérôme Malet (Domaine Sarda-Malet) et Frédéric Engerer (Château Latour) qui ont fait renaître ce domaine au lieu-dit Fontbonau en 2008. Ils s'appuient sur Bertrand Degat, Œnologue diplômé pour produire le meilleur de ce terroir d'exception.

Millésime 2017 Rouge

Le millésime 2017 marque par sa structure et sa fraîcheur l'élégance du terroir du domaine de Fontbonau. Après un hiver doux qui favorisa un débourrement précoce, le cycle végétatif équilibré nous a amené à une excellente maturité phénolique offrant des tanins soyeux et veloutés. Un très grand millésime pour la vallée du Rhône.

Cuvée Fontbonau 2017

Sol : Sol de grès calcaire à faciès sablo-limoneux amenant fraîcheur et finesse selon les études d'Olivier Trégoat

Vignoble : 70 ans pour le Grenache, 35 ans pour la Syrah et de plantation depuis 2008 par des sélections massales greffées par le pépiniériste Lilian Berillon.
En agriculture BIO depuis l'origine, avec un contrôle strict des intrants phytosanitaires (cuivre ≈ 1 kg)
Vendange manuelle en cassettes avec double tri à la vigne par l'équipe du domaine et nos saisonniers

Rendement : 24 hl/ha

Assemblage : 90% Grenache / 10% Syrah

Vinification : Une règle, le fruit seulement le fruit :
Levure Indigène, Zéro soufre, Zéro intrants.
Egrappage selon aotement de la rafle
Macération préfermentaire de 2 à 3 jours
Cuvaion de 4 à 5 semaines, pigeage manuelle respectant une extraction douce
Réintégration des presses aux vins de goutte selon dégustation.
Fermentation malolactique en barrique

Elevage : 14-16 mois : barriques de chênes d'exception d'un vin sélectionné par un château de Pauillac proche du domaine

Dégustation

Service : Décanter 30 minutes entre 13 et 16°C.

À consommer : Ce vin peut être consommé dès aujourd'hui mais peut patienter quelques années.

CÔTES DU RHÔNE ROUGE MILLÉSIME 2017



Lieu-dit Fontbonau
26770 Montbrison-sur-Lez
+33 (0)6 10 78 66 07
jerome.malet@fontbonau.fr
bertrand.degat@fontbonau.fr

