

Newsletter Château Fontvert **Printemps / été 2011**

Un dimanche à Fontvert, le 12 Juin



Le dimanche 12 Juin, nous vous invitons à Château Fontvert pour une grande journée placée sous le signe des Vignerons Indépendants et de l'association « Bio de Provence Alpes Côte d'Azur ». Au programme : visites guidées du vignoble, de la cave et du chai à barriques, dégustations de l'ensemble de la gamme, et grand pique-nique/barbecue sur les berges ombragées de l'Aiguebrun (apportez votre pique-nique et vos grillades).



Lors de cette journée, nous vous proposerons une remise exceptionnelle de 10% à valoir sur l'ensemble de notre gamme. Retrouvez l'ensemble des informations concernant cet évènement sur notre site internet www.fontvert.com

De nouvelles plantations



Nous poursuivons cette année notre programme de plantation avec 3 nouvelles parcelles de Cinsault (pour un total d'environ 1,5 hectares) que nous allons destiner à la production de vins rosés. Le Cinsault présente en effet toutes les qualités pour produire d'excellents rosés : couleur naturellement pâle, bonne intensité aromatique, rondeur et équilibre en bouche, degré d'alcool modéré...

2011 marque par ailleurs l'arrivée en pleine production de nos parcelles plantées en 2007 : 1 hectare de Vermentino et 0,2 hectare de Syrah.

Château Fontvert et les grands chefs : Reine Sammut, de l'Auberge de la Fenière

Installée dans un ancien relais de Poste, à quelques encablures du village du Lourmarin, l'Auberge de la Fenière fait partie des plus belles tables de Provence. Le restaurant gastronomique ainsi que la Cour de Ferme, le « bistrot provençal » de la Fenière, proposent depuis de nombreuses années les vins de Château Fontvert à leurs cartes.

A l'approche de l'été, nous sommes allés à la rencontre du chef Reine Sammut, afin qu'elle nous compose une recette estivale pouvant idéalement accompagner le Château Fontvert rosé. Son choix s'est porté sur une salade aux accents méditerranéens, à la fois fraîche et légèrement relevée : **la salade de poulpe, fenouil et harissa**. Nous invitons les amateurs de cuisine à exercer leurs talents en retrouvant cette recette complète sur notre site internet. Vous pouvez également consulter le site www.reinesammut.com pour de plus amples informations sur l'Auberge de la Fenière.



Découvrez le Mourre Rose

Après le Mourre Nègre en fin d'année dernière, Château Fontvert vous propose en ce printemps 2011 une nouvelle cuvée d'exception : le Mourre Rose. Ce grand rosé, issu d'une sélection de nos meilleurs cœurs de presse de Grenache Noir, est intégralement fermenté en fûts de chêne, puis élevés 4 mois dans ces mêmes contenants. Son intensité aromatique exceptionnelle (fruits exotiques, pêche, fleurs blanches...) contraste avec la délicatesse de sa robe « pétale de rose » et la finesse de sa texture en bouche. Attention, les quantités sont très limitées puisque seules 580 bouteilles ont été produites sur le millésime 2010.

Château Fontvert définitivement certifié bio

Depuis le mois d'Avril, Château Fontvert a officiellement terminé sa période de conversion en agriculture biologique (3 années complètes à partir de la date d'engagement).

Dès la récolte de Septembre, nous allons donc pouvoir apposer le logo « AB » sur nos bouteilles.



Fabrice MONOD, Yoann MALANDAIN