

Newsletter Château Fontvert

Noël 2011

Quelques nouvelles du millésime

Si certaines régions viticoles ont enregistré cette année des records de précocité (vendanges réalisées avec 3 semaines d'avance), la situation fut beaucoup plus classique dans le Luberon, avec une récolte achevée à peine une semaine plus tôt que d'habitude. Le printemps chaud et ensoleillé fut suivi d'un été assez frais et pluvieux pour la région mais les pluies sont heureusement intervenues au bon moment, après la floraison et régulièrement pendant l'été, et se sont finalement avérées très bénéfiques.



Notre nouveau système de tri permet d'éliminer toutes les impuretés présentes dans la vendange

Le mois de Septembre fut en revanche exceptionnellement sec, ce qui nous a permis de réaliser les vendanges dans des conditions idéales, avec un excellent état sanitaire des raisins et la possibilité de récolter chacune des parcelles à son niveau de maturité optimal.

Grâce à ces circonstances favorables, la qualité de ce premier millésime certifié « Agriculture Biologique » s'annonce particulièrement bonne, avec des très beaux équilibres sur les blancs et les rosés et des rouges à la fois concentrés, riches et complexes.

Château Fontvert au restaurant Les Quartaux à Issy-les-Moulineaux

Du lundi 5 au vendredi 9 Décembre, nous vous convions au restaurant Les Quartaux, à Issy-les-Moulineaux, pour profiter, dans une ambiance conviviale, d'une dégustation de la gamme Château Fontvert autour de la délicieuse cuisine de bistrot de Régine et Christophe.

Restaurant Les Quartaux :

*Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h
19 rue Georges Marie à Issy-les-Moulineaux
Tél : 01 46 42 29 38
Métro : Porte de Versailles*



Château Fontvert et les grands chefs : Eric Sapet, de la Petite Maison de Cucuron

A l'occasion du lancement du millésime 2009 du Mourre Nègre, notre cuvée haut de gamme 100% Mourvèdre, nous avons sollicité Eric Sapet, chef du restaurant La Petite Maison de Cucuron, l'une de plus belles tables du Luberon (1 étoile au guide Michelin), afin qu'il nous propose un accord met/vin.

Il suggère de servir la cuvée Mourre Nègre en accompagnement d'une **côte de veau de lait fermier dorée dans ses sucs accompagnée d'une fricassée de légumes d'hiver au jus**. La recette complète est bien entendu disponible sur notre site internet.


Vous pouvez également consulter le site www.lapetitemaisondecucuron.fr pour de plus amples informations sur le restaurant La petite Maison.




Nos vins à nouveau mis à l'honneur par Robert Parker

Après la superbe note obtenue l'année dernière sur le Collet de Pierrouret 2009 (90/100), nous avons eu l'opportunité de présenter deux nouvelles cuvées à Robert Parker, le plus influent des critiques de vins.

Le résultat est extrêmement satisfaisant : le Château Fontvert rouge 2010 (noté 89/100, catégorie « Très bon vin ») et plus encore le Mourre Nègre 2010 (noté 90-92+/100, catégorie « Vin remarquable ») bénéficient de notes excellentes et de commentaires de dégustation très flatteurs (voir ci-dessous). Ces deux cuvées ne sont pas encore disponibles à la vente.

 eRobertParker.com	(90-92+) points Drink: 2011-2026
2010 Tardieu-Laurent Cotes du Luberon Château Fontvert le Mourre Negre	
A longer term prospect, a 100% Mourvedre cuvee aged in barrel, the 2010 Cotes du Luberon Chateau Fontvert Mourre Negre exhibits a deep blue/purple color as well as notes of mulberries, blueberry liqueur, blackberries, licorice, incense, camphor and lead pencil shavings. Rich, full-bodied, moderately tannic and still primary and backward, it has the potential to evolve like a top-notch Bandol and age for 12-15+ years.	
- Robert Parker (October, 2011)	
Copyright 2011, The Wine Advocate, Inc. - Reprinted with permission	

 eRobertParker.com	89 points Drink: 2011-2015
2010 Tardieu-Laurent Cotes du Luberon Chateau Fontvert	
Made in a similar style, the 2010 Cotes du Luberon Chateau Fontvert is a blend of equal parts tank-aged Grenache and demi-muid-aged Syrah. This exuberant, dense purple-colored Provencal fruit bomb reveals beautiful notes of blueberries, boysenberries, black cherries and raspberries and enough spice, pepper and earth for additional complexity. This luscious wine should drink well for 3-4 years.	
- Robert Parker (October, 2011)	
Copyright 2011, The Wine Advocate, Inc. - Reprinted with permission	

Fabrice MONOD, Yoann MALANDAIN, Alexandre FORGE