



Association

OPUS VINS

Valenciennes

Dégustation du 18 novembre 2016

Le Grand Hôtel - Valenciennes

Château de FONSALETTE Rouge

Le château de FONSALETTE est l'un des 3 domaines d'Emmanuel REYNAUD (avec Château RAYAS et Château des TOURS). Les terroirs de ces 3 domaines sont très différents, et pourtant, on reconnaît toujours un vin d'Emmanuel REYNAUD ! Il est la preuve que le vigneron est le facteur le plus important dans la chaîne d'élaboration d'un vin.

Le domaine du château de FONSALETTE s'étend sur 11 ha (9 ha de rouge et 2 ha de blanc) et produit deux vins : FONSALETTE blanc et FONSALETTE rouge. Le travail de la vigne est quasiment bio (traitements très exceptionnels).

L'assemblage (pour le rouge) est constant : 50% grenache (donne des vins chauds, massifs) + 15% syrah (poivré, épicé) + 35% cinsault (finesse).

Il s'agit de l'appellation « Côtes du Rhône », mais la vinification se fait à RAYAS (Châteauneuf du pape).



Vin d'accueil : **Domaine des Tours 2012**

Nez : Floral (pivoine), épicé néanmoins, encaustique.

Bouche : Frais avec une belle acidité. Tanins très fondus déjà et pourtant ce vin a une garde de 25 ans !

2009

Millésime solaire, donnant des vins puissants de grande garde.

Bouche : Aérien, délié. Tanins fins mais puissants. Finale cacao, chocolat noir.

2005

Millésime solaire, donnant des vins plus puissant encore que 2009.

Nez : Cerise noire. Truffe. Pruneau frais.

Bouche : Cassis, myrtille, zan. Très long et très large. Finale avec une pointe d'amertume.

2004

Millésime plus frais et plus difficile. Moins de matière et de puissance.

Nez : Moins exubérant que les précédents.

Bouche : Beaucoup plus d'acidité. Moins long. Plus évolué en fait.

2003

Nez : Artichaut.

Bouche : Frais et toujours de l'acidité (étonnant pour le terroir !). Plus puissant que le 2004 tout en ayant une grande « buvabilité ».

2001

Superbe millésime (équilibre parfait entre 2005/2004/2003). En fait, un des plus beaux millésimes, et ce, dans toutes les régions.

Nez : Vert, rafle.

Bouche : Fruits noirs (cassis). Epices. Tanins très présents mais soyeux. Un vin énergique ! Pas encore prêt en fait.

1991

Millésime atypique et catastrophique : grêle, petits rendements et difficile à travailler.

Bouche : Chocolat poudré en attaque. Soyeux et vif néanmoins, frais et aérien. Une merveille d'équilibre !

