

Château Fombrauge / Bernard Magrez

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1466 : Jacques de Canolle se déclare seigneur de Fombrauge • 1575 : Son petit fils, Pierre de Canolle, décide de planter les premières vignes sur la propriété • 1599 : Premières vendanges • XVIIème : Fombrauge est transmis par alliance à la famille Dumas • fin XVIIème : le conseiller Dumas de Fombrauge est membre actif de la « Pépinière » (Club Physiocrate Bordelais), il s'investit dans une démarche qualitative pour son vignoble • 1794 : Avec la révolution, le château devient bien national jusqu'en 1808, Ferdinand de Taffard achète la propriété aux descendants Dumas • 1867 : Lors de l'Exposition Universelle de Paris, Château Fombrauge obtient la médaille d'or • 1987 : La propriété est vendue à une grande maison de négoce danoise qui limitera les ventes seulement au marché étranger • 1999 : Bernard Magrez rachète le domaine • 2012 : le Château Fombrauge intègre la liste des Grand Cru Classés de Saint-Emilion
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Libournais (Bordeaux) • Gironde (33) • Saint-Christophe-des-Bardes • Est de Bordeaux
Climat	Tempéré océanique
Sol	Argilo-calcaire et calcaire
Superficie du domaine	58,60 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	300 000 bouteilles produites
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Château Magrez Fombrauge – Bordeaux Blanc 45% Sauvignon Blanc – 40% Sémillon – 15% Sauvignon Gris (2015) rare blanc issu des terroirs de Saint-Emilion • Château Magrez Fombrauge – Saint-Emilion Grand Cru 70% Merlot – 30% Cabernet Franc (2015) élevage 18 mois en barriques neuves et dans 3 jarres en terre cuite • Prélude de Fombrauge – Saint-Emilion Grand Cru 75% Merlot – 25% Cabernet Franc (2015)
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Château Fombrauge – Saint-Emilion Grand Cru Classé • 95% Merlot – 5% Cabernet Franc (millésime 2015) • 18 mois d'élevage (45% barriques neuves – 45%barriques d'un vin – 10% de cuve béton ovoïde) • 200 000 bouteilles produites • Vin riche, équilibré , rond, des arômes de fruits mûrs et de sous-bois
Anecdote	« Fombrauge » est un dérivé de « Fons brogiera » signifiant « source entourée de bruyères et de buissons », les sources sont toujours au cœur de la propriété

