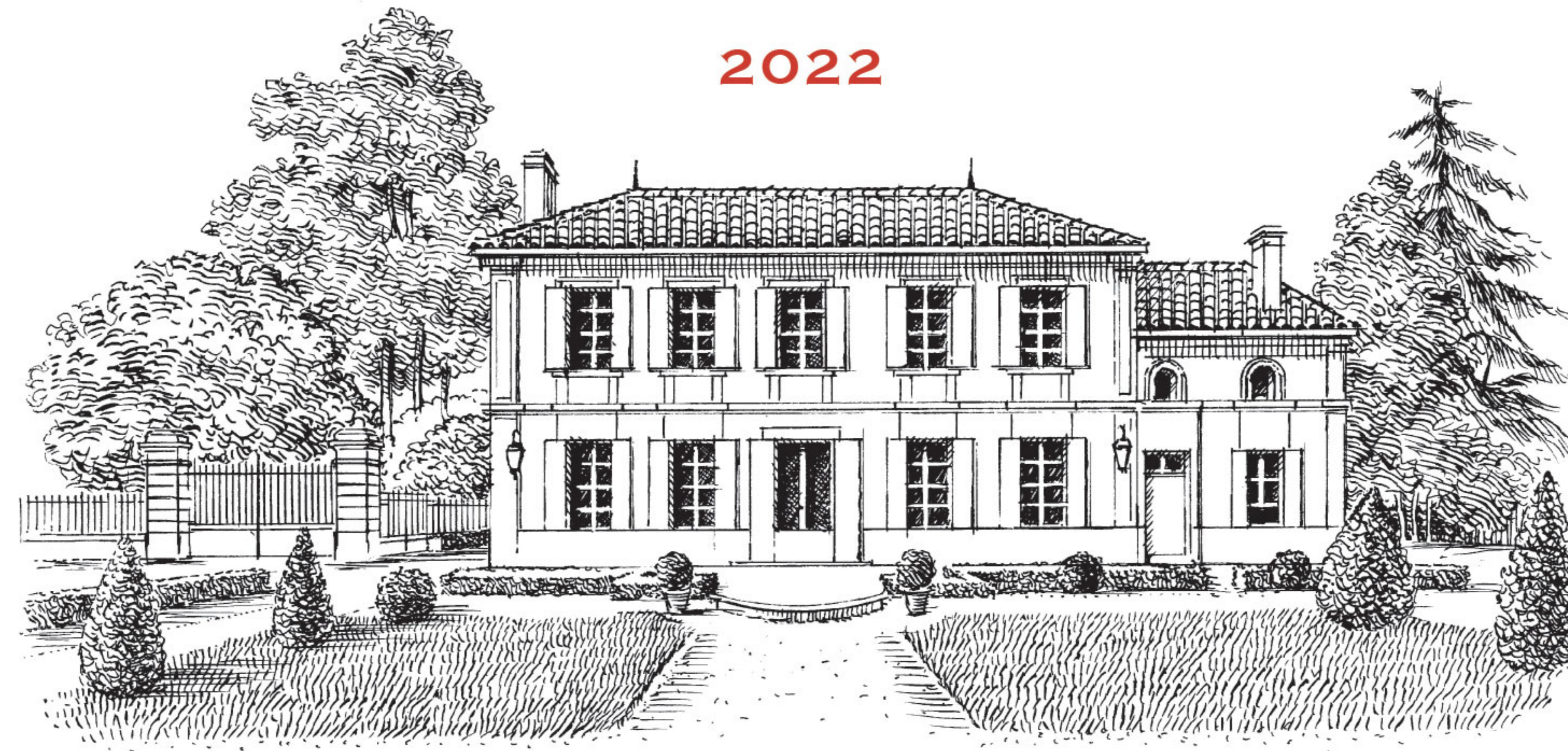


Château Fontenil  
*Rolland*  
FRONSAC

2022





# Château Fontenil

*Rolland*

FRONSAC

## 2022

*Un millésime qu'on aurait pu croire malmené par le climat, mais une superbe résistance de la vigne et du vigneron, compères plus que jamais face aux éléments. L'adaptation.*

*“Seule, dans le règne végétal, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la véritable saveur de la terre. Quelle fidélité dans la traduction! Elle ressent, exprime par la grappe les secrets du sol.” Colette*

Quelles forces et ressources envers et contre tout !

La douceur d'un hiver particulièrement sec fut responsable d'un débourrement précoce fin mars, avec les conséquences dramatiques en de nombreux endroits provoquées par le gel de printemps (du 2 au 5 avril). Heureusement pour les parcelles les

plus exposées, on avait choisi une taille en deux passages, ce qui permit d'éviter le pire. Mais bien sûr quelques bourgeons ont sauté et surtout coup de frein général dans le développement végétatif.

La première fleur est observée pourtant le 17 mai dans la côte sud, et rapidement sur l'ensemble du vignoble, on sera à pleine floraison avant la fin du mois. Elle fut homogène et rapide.

Déjà les prémices d'un été sec se font sentir mais le 20 juin, un énorme orage de grêle endommage sérieusement toutes les parcelles côte nord : de 10 à 80 % de pertes sont estimées et surtout dans notre petit hectare de blancs. Les 50 mm d'eau tombés en suivant jusqu'à la fin du mois seront aussi quasiment les derniers de la saison : juillet puis août, avec des températures très élevées, jusqu'à quatre degrés au-dessus des normales. Chaud et sec (il manque 150 mm



d'eau de l'été par rapport aux dix dernières années, conjugués au déficit hydrique de l'hiver), voici deux des principales caractéristiques du printemps et de l'été 2022 mais particulièrement sains côté cryptogamique.

La véraison démarrée mi-juillet, en pleine vague de chaleur se poursuit lentement : la vigne a retenu son souffle, la photosynthèse a été ralentie, les organismes mis à rude épreuve. Cependant, les conséquences de cet été caniculaire ne seront pas du tout celles d'une année solaire. Certes la production de composés phénoliques et la petite taille des baies sont des facteurs physiologiques limitant de flétrissement. Il faut surtout souligner que la viticulture a depuis 20 ans énormément évolué, on a adapté nos pratiques soucieux des équilibres, cherchant à recréer la vie dans les sols, structurant la matière organique pour une meilleure alimentation des plantes, créant un complexe argilo-humide favorable pour que les sols soient aérés et pas compacts. Nos "Molasses du Fronsadais" travaillées

dans cet esprit ont beaucoup mieux résisté aux à-coups de chaleur. Les raisins furent ainsi plus équilibrés, moins déshydratés, les arômes plus frais, moins pruneaux.

Dans cette atmosphère clémente, on vendangera le peu de raisins blancs le 1 septembre et sereinement les merlots, le 8, cueillette à la carte jusqu'au 17 septembre : peaux épaisses mais souples, photosynthèse accomplie sans taux de sucres aussi élevés que certains des millésimes précédents, fruit mûr mais pas lourd, pH et acidité bien équilibrés, extraction douce mais cuvaisons longues pour étoffer le milieu de bouche.

Il s'en suit des vins denses, onctueux, riches sans lourdeur, avec du peps et un fruit pur, l'essence d'un grand millésime mais de si petite production.

**Une année extrême aux niveaux des éléments : gel, grêle, sécheresse, canicule, mais la taille tardive, les enherbements, l'observation plutôt qu'interventions, et nos argiles profondes ont assuré la réussite ou le sauvetage de ce millésime**



2022

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **Appellation** : Fronsac
- **Surface** : 10 ha
- **Sol** : Des plateaux et corniches aux pieds de côte : calcaire à couverture d'argiles rouges et limon siliceux. Argiles sablonneuses et gravier, argiles ocre.
- **Age** : 50 ans de moyenne
- **Densité de plantation** : 6 000 pieds/ha
- **Rendement** : 26 hl/ hectare
- **Encépagement** : 100 % Merlot
- **Dates de vendanges** : du 08 au 17 septembre 2022.

### CONDUITE DU VIGNOBLE :

- Travaux des sols toute l'année : binage, enherbement.
- Échardage
- Un effeuillage et décompactage raisin
- Traitements en produits bio-contrôle.

### VINIFICATION :

- Vendanges et double-tri manuels
- Vinification en cuves bois, barriques et inox avec pigeages.
- 8 jours de macération à froid - levures indigènes - sur marc 40 jours.
- Elevage en barriques de chêne français dont 30% de bois neuf cette année.





## JEB DUNNUCK

92/94 PTS

The 2022 Château Fontenil is a beauty, and as with the Castillon region, Fronsac has some true gems that compete with the top wines. Black cherries, currants, spicy oak, and graphite all emerge from the glass, and this is full-bodied, with a layered, concentrated texture and ripe tannins. It's going to need 3-5 years of bottle age, but this brilliant 2022 is well worth seeking out.

## THE WINE CELLAR INSIDER

94/96 PTS

With an opaque hue, the wine opens with all the black plums, black cherries, chocolate, flowers and licorice you need to start your day. But with the 2022, it is the palate, with its opulent, rich, endless waves of perfectly ripe, mineral-driven fruits that steal the show. The finish, with its layers of velvet-edged, creamy fruits finishes with salty, crushed stone accents, giving you length purity and complexity. Part of the reason the 2022 is so strong is that Le Defi was not produced this year, so all of that fruit was included this year. Drink from 2026-2042.

## falstaff

94 PTS

Dark ruby, opaque core, purple reflections, subtle brightening on the rim. Ripe plumps, black cherries, some nougat, a shy bouquet. Juicy on the palate with ripe plums, some nougat, underpinned by vivid tannins, chocolatey finish, a wine with depth and a spicy food wine. Certain ageing potential. Peter Moser

## VertdeVin

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

94/95 PTS

Le nez est élégant, racé et offre de la puissance, de la concentration ainsi qu'un joli équilibre dans tout cela. On y retrouve des notes de mûre pulpeuse, de grillé et plus légèrement de fraise charnue/pulpeuse associées à des touches de petits fruits écrasés ainsi qu'à des pointes d'épices (muscade...), de poivre, à de fines pointes de violette, de sens de la place (terroir / biotop local) ainsi qu'à une discrète pointe de bergamote / un côté infusion délicate et de fève tonka. La bouche est minérale, fruitée, joliment équilibrée et offre de la fraîcheur, de la jutosité, de la rondeur, de la souplesse, de la gourmandise, une jolie harmonie ainsi qu'un joli touché délicat et puissant de la matière. En bouche ce vin exprime des notes de mûre pulpeuse/charnue, de cassis charnu et plus légèrement de petits fruits rouges écrasés associées à une touche de petits fruits rôtis – frais, de fleurs fraîches, à des pointes de minéralité racée (beauté du calcaire, du terroir) ainsi qu'à des pointes de fève tonka, de grillé/torréfié et de cacao. Les tannins sont précis, relativement puissant et moelleux.

## JAMESSUCKLING.COM

93/94 PTS

Blackberry, hazelnut and tar aromas and flavors follow through to a medium body, with firm and savory tannins that run the length of the wine. Savory finish. Excellent structure.

## tastingbook

Your Personal Wine Professional

94 PTS

Dark purple colour with violet hue and black core. Rich and opulent nose with distinct toasting, slightly smoke minerality, dark chocolate and coffee backed by succulent fruit, ripe blackberries, black cherries and hints of blackcurrant jelly. On the palate well structured with ripe tannins, good mid-palate and convincing length. A rich wine with freshness. Marcus Del Monego

## JEAN-MARC QUARIN

92 PTS

Couleur rouge pourpre, aux reflets noirs. Nez très aromatique, au fruité mûr, légèrement toasté. Bouche au corps tout en douceur suave, avec une pulpe inédite, une saveur florale au milieu et une fin de bouche où tout fond et se trame longtemps. 100 % merlot.

## Yves Beck

92/94 PTS

Le bouquet de Fontenil révèle bien l'élevage du vin au travers de nuances de torréfaction complétées par des notes crayeuses, des fruits frais, du chocolat et une touche de garrigues. Fin, mais puissant, le vin est parfaitement soutenu par des tannins qui serrent encore un peu, mais qui harmonisent avec la structure acide. Cette dernière confère une fraîcheur bienvenue. Finale fruitée, de bonne persistance.

## JANEANSON

INSIDE BORDEAUX

92 PTS

Coffee bean and smoke on the first nose, beautiful deep ruby colour, plenty of limestone fingerprinting coming through, giving a mouthwatering lemongrass edge that helps balance out the dominating spice, tobacco and grilled red fruits. 30% new oak, home estate of Dany Rolland. Plenty of estate signature, a definite crowd pleaser.

## B My Bordeaux

My word for 2022 Bordeaux is Fronsac! Christer Byklum

CONTACT

ROLLAND COLLECTION

3 RUE DE CATUSSEAU

33500 POMEROL FRANCE

TÉL: +33 5 57 51 52 43

[contact@rollandcollection.com](mailto:contact@rollandcollection.com)