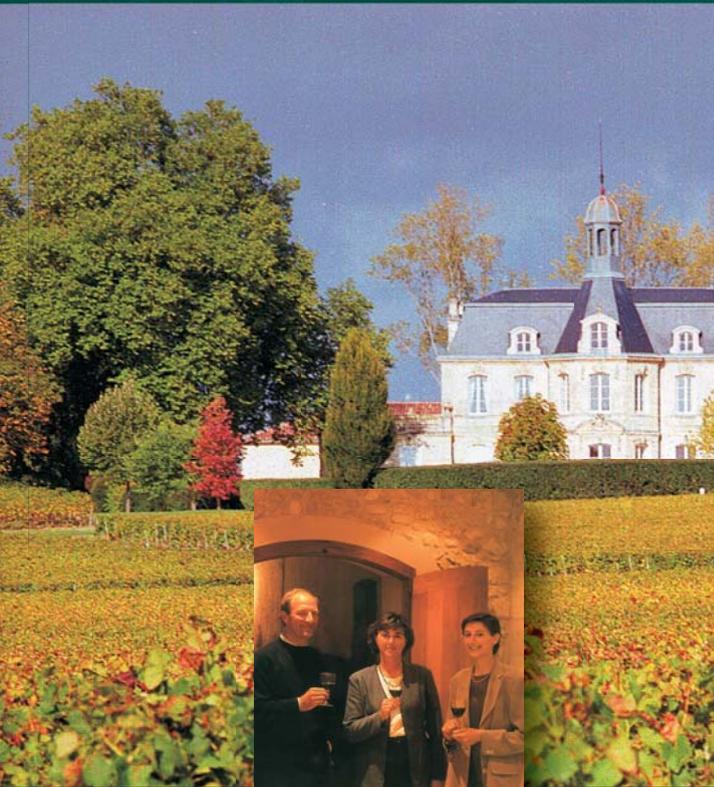


# CHÂTEAU FONRÉAUD « Le CYGNE »

BORDEAUX  
« VIN BLANC DU MÉDOC »



Marie-Hélène & Jean Chanfreau - *Château FONRÉAUD LE CYGNE*

Créé au début du XX<sup>e</sup> siècle par la Vicomtesse de Coulogne, le vignoble blanc du Château Fonréaud produisait, déjà à l'époque un vin blanc sec réputé. Baptisé « Le Cygne », emblème de la famille qui construisit le château, il portait comme d'autres vins blancs de Listrac-Médoc (La Mouette de Château Lestage, Le Merle Blanc de Château Clarke) un nom d'oiseau. A la fin des années 1950, des aléas climatiques ont entraîné la disparition de ces vignes blanches. Dès 1988, nous nous sommes attachés à renouer avec la tradition en ressuscitant ce petit vignoble. Nous nous en occupons comme d'un jardin. Les vendanges se font à la main, en 3 ou 4 tries, les vendangeurs ne sélectionnant à chaque passage que les grains les plus mûrs. Puis les raisins sont pressés et leur jus mis en barriques où il fermente doucement pour être ensuite élevé sur lies fines avec bâtonnage régulier jusqu'à la mise en bouteilles qui a lieu juste avant l'été suivant la récolte. Ce mode de vinification révèle toute la complexité des 3 cépages particulièrement adaptés au terroir. La fraîcheur de la muscadelle adoucit l'exubérance du sauvignon et le sémillon apporte sa rondeur.

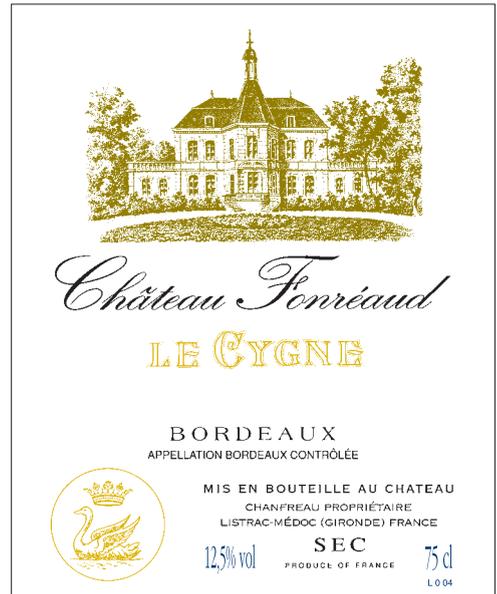
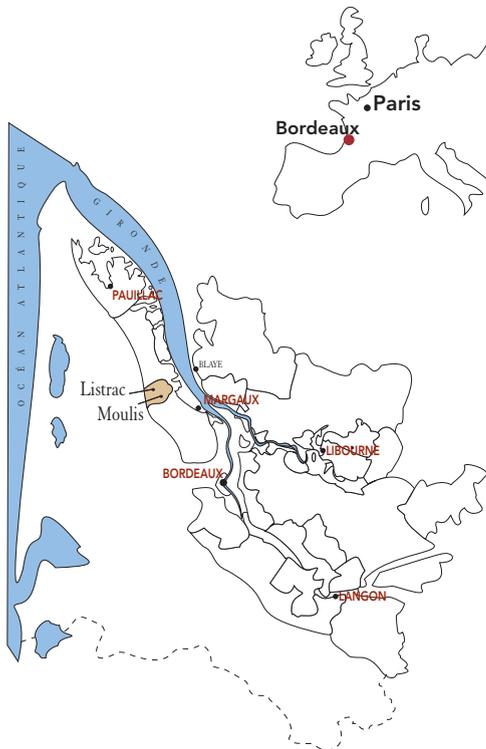


Created at the beginning of the XX<sup>th</sup> century by the Vicountess de Coulogne, the vineyard of Château Fonréaud already produced a well-known dry white wine at that time. Christened "Le Cygne" (the Swan), the emblem of the family who built the château, it bore the name of a bird like "la Mouette" (the seagull) of Château Lestage and "le Merle Blanc" (the white blackbird) of Château Clarke. At the end of the 1950s, weather conditions led to the disappearance of these white vines. In 1988, we set about renewing with tradition and this little vineyard was brought back to life. We take care of it just like a garden. The grapes are handpicked with repeated passages through the rows, selecting only perfectly ripe bunches at each passage. Then the bunches are pressed, the juice is fermented in barrels and matured on the fine lees with regular batonnage stirring to reveal all the complexity of the ripe grapes. Bottled just before the summer, the wine conserves over the years the freshness of the Muscadelle aromas, softening the exuberance of the Sauvignon, and marrying beautifully with the fullness of the Sémillon.

# CHÂTEAU FONRÉAUD « Le CYGNE »

BORDEAUX

« VIN BLANC DU MÉDOC »



**APPELLATION**  
Bordeaux

**PROPRIÉTAIRES**  
Famille Chanfreau

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE**  
2,4 hectares

**TERROIR**  
Graves pyrénéennes et argilo-calcaires.

**ENCÉPAGEMENT**  
65% Sauvignon  
20% Sémillon  
15% Muscadelle

**CONDUITE DU VIGNOBLE**  
Produit sur les meilleures parcelles du Château Fonréaud, Cru Bourgeois Supérieur du Médoc, ce vin porte néanmoins l'appellation « Bordeaux blanc sec » puisqu'il n'existe pas d'appellation « Médoc blanc ».

**VINIFICATION**  
Le Cygne est élaboré avec les soins les plus attentifs :  
Cueillette à la main en plusieurs tris en sélectionnant, à chaque passage, les raisins à leur optimum de maturité.  
- Pressurage des raisins entiers  
- Fermentation et élevage en barriques dont 30 à 40% sont neuves suivant les millésimes.

**ELEVAGE**  
Les vins sont élevés sur lies fines avec bâtonnage régulier pour révéler toute la complexité des raisins bien mûrs.  
Mise en bouteilles au château peu avant l'été suivant la récolte.

**PRODUCTION**  
14 000 bouteilles

**APPELLATION**  
Bordeaux

**OWNERS**  
Chanfreau Family

**SURFACE AREA**  
2.4 hectares

**TERROIR**  
The vines are planted on several different soil types : the Sauvignon and Muscadelle on gravelly Pyrenean soil and the Sémillon on clayey-limestone soil.

**GRAPE VARIETIES**  
65% Sauvignon  
20% Sémillon  
15% Muscadelle

**VINE-GROWING**  
Produced from the best plots of Château Fonréaud in Listrac-Médoc, this rare wine comes under the label "appellation Bordeaux Blanc Sec" simply because there is no appellation "Médoc Blanc".

**VINIFICATION**  
Le Cygne is produced with the greatest care :  
-Handpicking with repeated passages through the rows, selecting only perfectly ripe grapes at each passage.  
-Pressing of the whole bunches  
-Fermenting and ageing in barrels of which 40% are new.

**AGEING**  
The wine is matured on fine lees with regular batonnage stirring to reveal the complexity of the ripe grapes.  
Bottled just before the summer, the wine conserves over the years the freshness of the Muscadelle aromas which soften the exuberance of the Sauvignon.

**PRODUCTION**  
14 000 bottles

## LE CYGNE DE FONRÉAUD

Adresse / Address : 33480 LISTRAC-MÉDOC - Téléphone / Phone : 00 33 (0) 5 56 58 02 43 - Télécopie / Fax : 00 33 (0) 5 56 58 04 33  
E-mail : vignobles.chanfreau@wanadoo.fr - Web Site: www.chateau-fonreaud.com