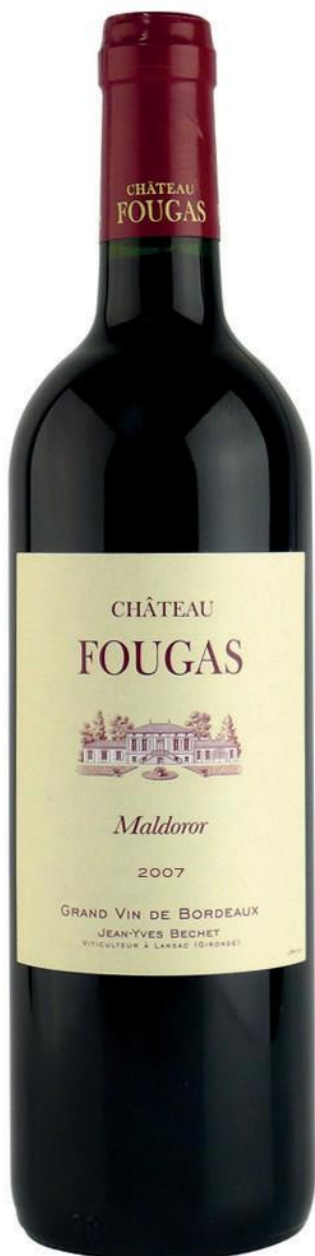




Articles de Presse

Millésime 2007

— Château Fougas Maldoror —



Médaille d'Or Challenge International du Vin 2009
Grande Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles 2009
Médaille d'Argent Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2009
Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris 2009

Note 88/100 "Robe rubis, dense avec un halo orangé. Nez vanillé, grillé et chocolaté avec des notes fines de torrification, des framboises et des mûres. Bouche équilibrée et bien structurée autour de la marmelade de fruits noirs du chocolat et de la vanille. Matière aux tanins souples et fondus. Belle longueur sur les fruits."

Le Grand Classement des Vins de Bordeaux millésime 2007 p.131
Remy POUSSART - Décembre 2011

Château Fougas Maldoror 2007
Classé 131/570 dégustés (y compris tous Grands Crus Classés de Bordeaux)

Score 16+ "Perfumed dark fruit, warm and inviting. Even smells velvety. Firm, dense tannins but there's the spiced fruit to fill out the structure. Appetisingly fresh."

Drink 2012-17 - Jancis ROBINSON - April 2008

Note 17.5/20 "Couleur rouge sombre, pourpre et de bonne intensité. Nez frais, floral et subtil, qui se développe avec un très beau fruit à l'agitation. En bouche, le vin manifeste sa densité. Il s'installe délicatement et fermement sur la langue et se développe, très fruité, aromatique, gras, fin et subtil, avec un milieu de bouche plein. Il continue de fondre en bouche en deuxième partie, et présente une très belle finale. Vin d'une rectitude exemplaire.

Assemblage : 22 % cabernet sauvignon et 78 % merlot. Degré d'alcool 12°6.
PH 3,9 - AT 3,1 - IPT 78. Aucune adjonction de vin de presse dans l'assemblage.
Le Grand Vin représente une sélection de 45 % de la récolte."

Patricia GARRY - Avril 2008

Note 15.50/20 "Nez floral, fraises au sucre, bouche tendue, vive, équilibrée, pas trop extraite, bon fruit, gourmand, belle finale relevée. Une version un peu nouvelle de Fougas, moins marquée par le bois et l'extraction, plus en fruit. Un petit réglage qui lui va bien."

Le POINT - Jacques DUPONT - Mai/Juin 2008

Punkte 86-88

Falstaff - Wein Essen Reisen - Mai 2008

CHÂTEAU FOUGAS

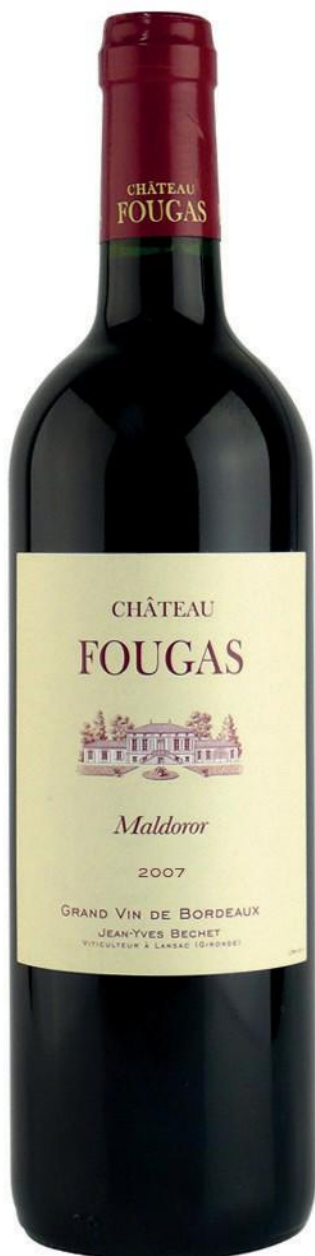
BP 51 - 33710 LANSAC - France - Tél. 33 (0) 557 684 215 - Fax 33 (0) 557 682 859 - [jybechet@fougas.com](mailto: jybechet@fougas.com)
www.locationfougas.com • www.fougas.com • www.facebook.com/chateaufougas



Articles de Presse

Millésime 2007

— Château Fougas Maldoror —



Médaille d'Or Challenge International du Vin 2009
Grande Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles 2009
Médaille d'Argent Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2009
Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris 2009

Punkte 17/20 "Dunkles Granat mit violetterm Schimmer. Viel Brombeeren und Black Currantin der Nase, mittlere Tiefe. Im Gaumen weich, aromatisch, mit schöner Körperfülle und gebündeltem Finale, das Holunder und Heidelbeeren zitiert. Macht schon jetzt viel Spass. 2012-2021."

Newsletter WeinWisser - Dégustation de René GABRIEL- Juni 2009

Note 14.5/20, 1* "Les châteaux Fougas et Fougas Maldoror, qui ne font qu'un, sont situés sur un cône d'éviction, avec une diversité du sous-sol composé de sables, d'argiles et de graves. Le Château Fougas Maldoror dont la production a débuté en 1993, représente le meilleur de ce terroir et est élevé en barriques neuves. Fougas passe douze mois en barriques avec un renouvellement par tiers. Ces vins sont aujourd'hui parmi les plus expressif des Côtes de Bourg, conservant le caractère bien typé de l'appellation. Leur structure tannique a gagné en soyeux et en finesse, et le vin, en particulier dans la cuvée Maldoror, est doté de beaucoup de longueur et de charme aromatique. Les vins : le bois ne s'est pas encore effacé sur le 2007 et domine la palette aromatique."

Les meilleurs vins de France 2010 p. 157

Note 16.5/20, 2* "Le vin chante dans la bouteille. Telle pourrait être la devise du Château Fougas. A croire que le vignoble situé sur les Côtes de Bourg inspire Michèle et Jean-Yves Béchet, les actuels propriétaires. La cuvée Maldoror 2005 est d'ailleurs un hommage aux "chants de Maldoror" de Lautréamont, dont la première édition avait été publiée à Bordeaux. Afin d'accompagner ces saines lectures, laissez vous tenter par ce millésime 2007 magnifique, aux fruits expressif et goûteux de mûre et de cassis. Le bois est très bien géré sans surenchère et offre une finale fraîche et savoureuse."

Le Guide des vins 2010 p. 113 - GAULT & MILLAU

1* "Vin très jeune, commence à peine à s'ouvrir. Le bois domine encore le fruit, mais la chair et la vinosité sont là. Les tanins un peu sévères, demandent à être attendus un ou deux ans."

Guide Hachette des vins 2010 p. 244

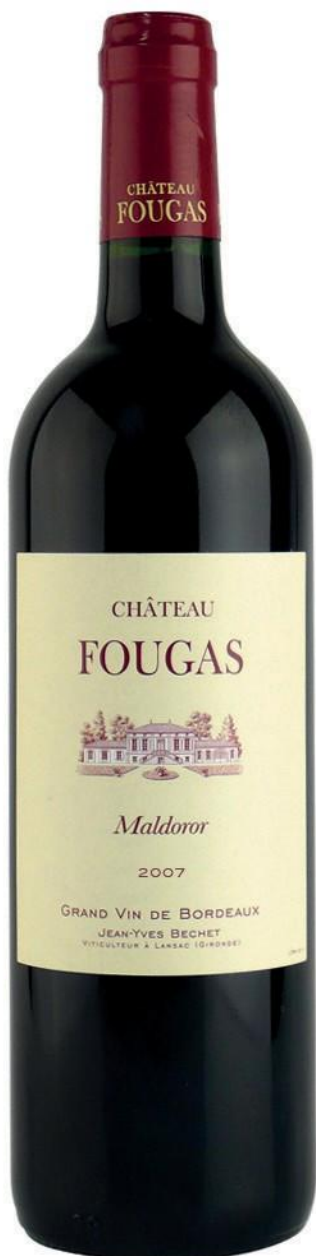
CHÂTEAU FOUGAS



Articles de Presse

Millésime 2007

— Château Fougas Maldoror —



Médaille d'Or Challenge International du Vin 2009
Grande Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles 2009
Médaille d'Argent Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2009
Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris 2009

Note 16/20, 1BD "Robe brillante, nez fin sur des notes toastés, beaucoup de race en bouche avec des tanins fermes, tendus, mais bien enrobés. Bonne acidité qui promet un bon vieillissement. Plus élégant et moins démonstratif qu'à son habitude. Une belle réussite."

Le grand Guide des Vins de France 2011 p. 287 - BETTANE et DESSEAUVÉ

Note 88/100 "Robe soutenue, limpide. Nez profond bien mûr, mêlant des fruits à noyau, note confiturée, touche de zan. Bouche ample, plein, dont les tanins présents sont toujours bien enrobés par le gras. Un Côtes de Bourg de belle facture."

Guide des Vins 2011 p. 133 - Gilbert et Gaillard

Note 16/20 "Robe brillante nez fin sur des notes toastées, beaucoup de race en bouche avec des tanins fermes, tendus, mais bien enrobés. Bonne acidité qui promet un bon vieillissement. Plus élégant et moins démonstratif qu'à son habitude."

Le MONDE - Magazine 13 novembre 2010

Note 16/20 "Les dix-sept hectares d'un seul tenant du Château Fougas sont aujourd'hui en conversion à l'agriculture biologique. Ce 2007 est réussi, avec des notes toastées, sa bouche racée, ses tanins fermes mais enrobés."

Terre de Vins - BETTANE et DESSEAUVÉ - Mars/Avril 2011

"I always rate this wine high in Blind Tastings and the 2007 is in my top group again. It has a complex nose of black fruit, cold steel and flowers and the quality of the tannin is good."

Le Grand Jury International du Vin - Dégustation par Kevin SHIN - Octobre 2009

CHÂTEAU FOUGAS

BP 51 - 33710 LANSAC - France - Tél. 33 (0) 557 684 215 - Fax 33 (0) 557 682 859 - jybechet@fougas.com
www.locationfougas.com • www.fougas.com • www.facebook.com/chateaufougas