

ARTICLES DE PRESSE

Château Fougas Maldoror 2006

Médaille d'or Concours de Bordeaux – Vins D'Aquitaine 2008

Médaille Argent Challenge International du Vin 2008

Médaille Argent Concours Mondial de Bruxelles 2008

Nez magnifique de richesse et de complexité, avec un fruit mûr et exubérant. Bouche dense profonde avec une belle chair, des tanins solides et un gros potentiel.

La Revue du vin de France Juin 2007

Fraise, boisé, bouche ronde, souple, bien fondue, un peu dure en finale mais un joli fruit; extraction bien menée, bien travaillé, favorisant le fruit. Elevage en bois un peu marqué.

Le Point Mai Juin 2007 Jacques Dupont

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 expressifs 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 2006 apparaît très réussi, avec un joli cachet en bouche et une matière solide. Le 2005 arbore un joli moelleux et une belle concentration. Le 2004 se boira plus vite.

Les meilleurs vins de France 2008 (page 152)

There are just 17 ha under vine here, planted to Merlot (50%) and equal proportions of Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. The site is surrounded by 2 streams which provide excellent natural drainage from its alluvial soils. Each parcel of vines is vinified separately after cold maceration, and the wines spend a small period on their gross lees. The special cuvée Maldoror is sourced from the best individual plots on the property. Both wines will stand a little age and the richly textured, dark plum and spice Maldoror demands 2-3 years to integrate the not inconsiderable high-toast oak. (DM)

*Château Fougas Maldoror Côtes de Bourg ****- »Wine behind the label 2008. David Moore*

Ce domaine viticole repose sur des sous-sols très variés : argiles bleues et rouges, calcaire, graves, sables. C'est peut-être pour cela qu'il propose toujours des vins équilibrés, plusieurs fois coup de cœur. Le Maldoror 2006 est un vin coloré au nez intense évoquant la prune cuite et un fumé boisé. Le palais savoureux est structuré par des tanins encore un peu astringent qui en font un bon vin de garde pour la prochaine décennie. La cuvée Prestige 2006 a le nez encore un peu dans la barrique. Souple et ronde en bouche elle est citée.

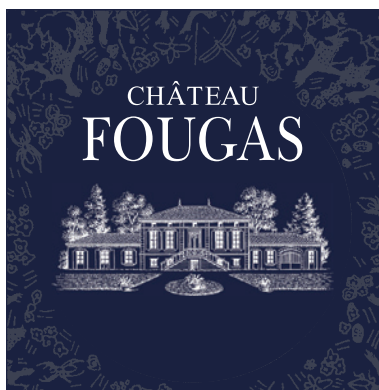
Guide Hachette des vins 2009

One of the top Côtes de Bourg estates, Fougas-Maldoror consistently turns out chocolaty, black cherry-scented and flavored, medium-bodied wines with plenty of spice and character. While the 2006 may not be one of their finest vintages, it is still a very good wine to enjoy over the next 3-4 years.

Robert Parker The wine advocate Février 2009



CHATEAU FOGAS



ARTICLES DE PRESSE

Château Fougas Maldoror 2006

Médaille d'or Concours de Bordeaux – Vins D'Aquitaine 2008

Médaille Argent Challenge International du Vin 2008

Médaille Argent Concours Mondial de Bruxelles 2008

Mittleres Granat. Dezentos Bouquet mit Pflaumen und Schwarzte. Im Gaumen bei mittlerem Körper mit feinsandigem Extrakt und etwas weniger Fruchtdruck als in den Jahrgängen 2007 und 2008, dafür aber vielleicht mit dem etwas grösserem Alterungspotenzial. 16/20 2011 – 2024

Dégustation de René Gabriel (newsletter WeinWisser) juin 2009

C'est une des plus anciennes propriétés des Côtes de Bourg acquise en 1976 par Jean-Yves Béchet, fils d'une famille de négociants Bordelais. Autour du Château se répartissent 17 ha qui, depuis 2007, sont entrés en conversion en agriculture biologique. Deux ruisseaux servent au drainage naturel à chaque extrémité de la propriété. Depuis 1983 Jean-Yves Béchet, qui n'est jamais à court d'idées, a renoué avec la coutume ancestrale pratiquée par les négociants Bordelais, et propose à ses clients de leur louer les pieds de vigne et d'acheter la récolte sur cep. Le 2006 : couleur rubis profonde, beaucoup de concentration et de puissance dans ce vin très moderne, aux tanins compacts et serrés, l'extraction importante révèle la prune et les notes chocolatées. Bettane et Desseauve (page 308)

Le grand guide des Vins de France 1010

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 expressifs 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 : En bouteille, le 2006 confirme sa grande tenue, ample et séveux, avec une matière riche et des tanins amenés à se fondre.

Les meilleurs vins de France 2009 (page 158) Olivier POUSSIER

Antoine GERBELLE Olivier POELS

Robe : rubis profond au disque pourpre, très dense

Nez : ample et finement boisé, très complexe avec des notes torréfiées moka, puis des arômes de cèdre, réglisse, cerise noire confite, tabac blond et épices (cardamome et poivre)

Bouche d'une harmonie parfaite, combinant la fraîcheur, l'ampleur, la gourmandise, l'élégance et une belle longueur à la persistance finement réglissée.

Paris gourmand sept 2009 Le Web magazine de l'art de vivre à Paris

Un beau nez de mure et d'épices douces, avec un côté enivrant. La structure en bouche est très belle, sur des sensations de crème de cassis, des tanins assez puissants mais bien enrobés dans un fruité intense. En finale, le boisé est un peu perceptible, ainsi qu'une pointe de fruit à l'eau de vie. Une belle bouteille

Stéphane Vilette www.buveursdetiquette.fr 17/20



CHATEAU FOGAS