



J-Y. & M. BÉCHET
CHÂTEAU FOGAS

LOCATION
DE PIEDS DE VIGNE
2010

- * Lumineux
- * Sublime
- * Naturel
- * ...Plaisir

Château Fogas Pieds de vigne à louer

Château Fogas Pieds de vigne à louer

Château Fou

Château Fogas Pieds de vigne à louer

Pieds de vigne à louer

à louer

2010 MON ANNÉE DE VIGNERON AU CHÂTEAU FOGAS


VIGNERON :


- Je loue des pieds de vigne pour la récolte 2010. Je peux choisir entre le Château Fogas Classique ou Le Château Fogas Maldoror ou les deux. Je suis vigneron. Je reçois mon titre de propriété et mon diplôme.
- Les portes me sont ouvertes à tous moments dans les chais et dans les vignes : Pour faire une dégustation ou pour venir voir les travaux en cours (sur rendez-vous).
- Je reçois régulièrement des nouvelles de mon vin, par email ou par courrier grâce à mon journal "Le cep de vigne".
- Mes étiquettes de bouteille sont personnalisées à mon nom (ou à celui de la personne à laquelle je fais le cadeau)...
- Je peux participer aux vendanges 2010, qui se déroulent toujours un samedi de septembre de 10 heures à 17 heures. Le repas de vendange "Gerbaude" m'est offert pour 2 personnes.

MON VIN

- Mon vin est élevé en barrique durant 9 mois pour le Château Fogas et 18 mois pour le Château Fogas Maldoror. Mon cru est réputé et régulièrement cité dans la presse et dans tous les guides de vins.
- Je reçois en année normale 168 bouteilles pour 100 pieds, 78 bouteilles pour 50 pieds et 39 bouteilles pour 25 pieds. J'ai la garantie en début d'année de recevoir au moins 144 bouteilles pour 100 pieds, 72 bouteilles pour 50 pieds et 36 bouteilles pour 25 pieds. Je suis averti en décembre 2010 par constat d'huissier du nombre exact de bouteilles auquel j'ai droit.

OFFRIR OU M'OFFRIR DES PIEDS DE VIGNE POUR...

- 
- Un mariage
 - Une naissance
 - Un anniversaire
 - Un départ à la retraite
 - Ma table, par plaisir, et à mes convives autour d'un bon repas

 - Un cadeau d'affaire
 - Une émulation de vente
 - Souder une équipe de travail
- 



OFFRIR, S'OFFRIR

UN TERROIR...
CHÂTEAU FOGAS

... Le réveil de la Saint Vincent



La sève montante lumineuse

Les bourgeons de coton

Les premières feuilles aigues marines

La floraison subtile et délicate

La nouaison alliance

Les pampres enlacées

La véraison rubis

La maturité saphir

La vendange sublime

Le sommeil de la Saint Martin...



J'OFFRE, JE M'OFFRE...

Sublime & Naturel

Château Fougas Maldoror

- * Travaillé comme un Premier Cru
- * Des vendanges vertes soutenues
- * Dix huit mois de barriques
- * De la complexité
- * Une longue garde en cave

Le Réputé

Classique & Naturel

Château Fougas Prestige

- * Des vendanges en vert plus légères
- * Neuf mois de barriques
- * Beaucoup de fruit

Le Style



MON CALENDRIER DE VIGNERON

- **D' octobre 2009 à septembre 2010** (sous réserve des quantités disponibles, nous ne louons que 40 % du vignoble), je loue mes pieds de vigne pour le millésime 2010. Je reçois mon titre de propriété et mon diplôme.

J'obtiens par Email ou par courrier mon journal : "Le Cep de Vigne" (trimestriel).

- **En septembre 2010**, Je peux participer aux vendanges 2010 qui se déroulent toujours un samedi de 10 heures à 17 heures. Je déguste mon raisin et m'assure ainsi de ses qualités aromatiques. Je suis invité avec la personne de mon choix au repas de "Gerbaude".

- **En Décembre 2010**, Je reçois mon constat d'huissier et je sais alors à combien de bouteilles j'ai droit.

Château Fougas Maldoror

En janvier 2012

*Avant la mise en bouteille, je recevrai un courrier pour confirmer l'exactitude des mentions à porter sur mes étiquettes et mon souhait concernant le retrait de mes vins. Je peux les retirer au château (c'est l'occasion d'un bon moment de convivialité) ou encore de me les faire expédier à mes frais.

En juin 2012

*Mon vin est mis en bouteilles. Il est prêt. (date limite de retrait 01/01/2013)

Château Fougas Prestige

En juin 2011

*Avant la mise en bouteille, je recevrai un courrier pour confirmer l'exactitude des mentions à porter sur mes étiquettes et mon souhait concernant le retrait de mes vins. Je peux les retirer au château (c'est l'occasion d'un bon moment de convivialité) ou encore de me les faire expédier à mes frais

En septembre 2011

*Mon vin est mis en bouteilles. Il est prêt juste avant les vendanges. Si j'y participe, je peux le retirer, sinon je peux venir le retirer jusqu'au 01/01/2012 ou encore me le faire expédier à mes frais.



OFFRIR, S'OFFRIR

UN VIN...
CHÂTEAU FOUGAS

Le plaisir...



Raffiné

Floral

Épicé

Boisé

Acidulé

Charnu

Rond

Ample

Fondu

Naturel

... Sublime



J-Y. & M. BÉCHET
CHÂTEAU FOGAS

...SI VOUS AIMEZ

Une expression de Terroir
Un nez de violette plutôt que de goudron
Le raffiné plutôt que le concentré
L'authenticité plutôt que la mode
Des vins fins, doux, élégants, riches de beaux arômes d'épices et de fruits...

Vous partagez nos convictions...

POUR VOTRE SANTÉ

Nous avons entrepris une démarche de conversion en agriculture "Biologique". Cette démarche dure 3 ans avant toute certification, **vo**tre millésime 2010 sera le **premier millésime certifié " Bio"**. Depuis des années déjà nous n'employons que des engrais organiques (compost), nous enherbons les vignes et n'utilisons pas de désherbant pour respecter votre santé et celle de l'environnement. Pour obtenir le label "Bio" nous avons banni depuis 2007 tous produits de synthèse pour le traitement de vos vignes. Cette démarche "citoyenne" aura également pour effet d'accroître davantage encore la typicité et la qualité de vos vins.

L'histoire de votre vin est tracée de la vigne à la bouteille (HACCP), et pour votre sécurité nous sommes en démarche de certification Iso 22000 (Management de la sécurité des denrées alimentaires).

Pour être sûr de la qualité de vos vins, nous ne vous proposons à la location que des vignes que nous travaillons nous-mêmes, nous sommes des vignerons !



LE VIGNOBLE



Taille du vignoble : 17 Ha
Cépages : Merlot 50% Cabernet Sauvignon 25%
Cabernet Franc 25%
Age moyen des vignes : 38 ans
Position géographique : 30 km au nord de Bordeaux

LE TERROIR :

Du point de vue géologique le sol est constitué de colluvions hydrauliques et éoliennes, le sous-sol d'argiles ferrugineuses bleues et rouges alliées à des sables et des graves, déposées sur un soubassement de molasses du Fronsadais et de calcaire.

La topographie est également intéressante : Fougas est situé sur un plateau de 32 mètres d'altitude, balayé par le vent d'ouest qui par temps de pluie, sèche rapidement les grappes et les feuilles, ce qui les prémunit de bien des maladies.

DANS LES VIGNES :

Ebourgeonnage, vendanges en vert, effeuillage, amendement organique, enherbement.

PROCÉDÉS DE VINIFICATION :

Vinification parcellaire, macération à froid, pigeage, fermentation malo-lactique en barriques, élevage en barriques.



Jean-Yves & Michèle BÉCHET
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



J-Y. & M. BÉCHET
CHÂTEAU FOGAS

BP 51 - 33710 LANSAC FRANCE - Tél : 33 (0) 557 684 215 - Fax : 33 (0) 557 682 859
jybechet@fogas.com
www.locationfogas.com
www.fogas.com