VIGNOBLES CHANFREAU
BORDEAUX FRANCE

Château Fonréaud
LE CYGNE

Médoc Blanc AOC

Le Millésime / Vintage 2025

92 Decanter – 91 Jane Anson – 92-93 Vert de Vin – 92-93 Bernard Burtschy – 90-91 James Suckling
91-93 Wine Doctor – 88-90 Vinous – 92-93 Vert de Vin

Le nom : issu d'une légende, le roi Henri II s'y serait arrêté pour étancher sa soif → Font-Réaux = Fontaine Royale
The name: from a legend that says that King Henry II would have stopped there to quench his thirst → Font-Réaux = Royal Fountain
Le Vignoble : 6 hectares au sommet du Médoc - Le Puy de Menjon → Graves Pyrénéennes sur socle calcaire
The Vineyard : 6 hectares on the highest point of the Medoc – Le Puy de Menjon → Pyrenean gravels on limestone
Le Château : Construit en 1855 sur les plans de l'Architecte Louis Garros
The Château : Buit in 1855 according to the plans of the Architect Louis Garros
Propriétaire / Owner : Famille Chanfreau
Œnologue / Oenologist : Antoine Medeville
Certifications environnementale / Environmental certifications : HVE



Assemblage / Blend : Sauvignon blanc : 60%, Sémillon : 25%, Muscadelle : 15%
Date de Vendange / Harvest period : du 25 Aout au 4 Septembre / August 25th to 4th of September
Rendement / Yield : 35 hl/ha
Degré / Alcohol degree : 12,5%vol
Production : 25 000 bouteilles / bottles
Conditionnement / Conditioning : Bouteille tradition

Vinification / Winemaking process
Vendanges manuelles en plusieurs tries / Handpicking with repeated passages through the rows
Pressurage grappes entières / Pressing of the whole bunches
Fermentation et élevage en barriques / Fermenting and ageing in barrels
40% de barriques neuves / 40% New Oak
Mis en bouteilles peu avant l'été / Bottled just before the summer
Nous conseillons de le servir entre 9 et 12°C / Serve between 9 and 12°C

La promesse d'un grand blanc lumineux et ciselé / A radiant and finely-chiseled white

Le Cygne de Château Fonréaud 2025 est né d'un millésime généreux, où la précocité du cycle, la floraison homogène et l'été chaud ont offert aux cépages blancs des conditions idéales pour atteindre une maturité précise. Sur le coteau argilo-calcaire, dont la fraîcheur naturelle régule les excès du climat, les vieilles vignes de Sauvignon, Sémillon et Muscadelle ont donné des baies petites, concentrées, d'une grande pureté aromatique.
La chaleur de l'été s'est traduite non pas par la lourdeur, mais par une maturité juste, parfaitement équilibrée par la tension minérale du terroir. Le vin s'annonce ainsi lumineux, vibrant, d'une élégance cristalline : un fruit blanc éclatant, des notes d'agrumes frais et de fleurs blanches, une bouche ample mais élancée, portée par une acidité droite et une salinité délicate.
La finale, longue, précise, subtilement crayeuse, révèle la grâce naturelle de ce coteau tourné vers le sud. Un millésime solaire, oui — mais un solaire maîtrisé, qui magnifie plus que jamais le caractère intime, pur et raffiné du Cygne.

Le Cygne de Château Fonréaud 2025 was shaped by a generous vintage, where the early cycle, the even flowering and the warm summer offered the white varieties ideal conditions to reach precise, measured ripeness. On the naturally regulating clay-limestone slope, the old Sauvignon, Sémillon and Muscadelle vines produced small, concentrated berries with remarkable aromatic purity.
The summer heat translated not into heaviness, but into perfectly balanced ripeness, lifted by the mineral tension of the terroir. The wine promises to be radiant, vibrant and crystalline in its elegance: bright white fruit, fresh citrus, delicate white-flower notes, and a palate that is both generous and finely drawn, carried by a straight acidity and a subtle saline edge.
The finish is long, precise, gently chalky — a reflection of the natural grace of this south-facing slope. A solar vintage, yes — but a mastered one, revealing more than ever the intimate, pure and refined character of Le Cygne.