

Penfolds

Premier opus français de la maison, FWT 585 2019 incarne une rencontre audacieuse entre le terroir médocain et le style Penfolds, pour un vin de caractère, savoureux et élégant.



FWT 585 VII DE FRANCE CABERNET SAUVIONON / PETIT VERDOT/ MERLOT

Alcool :14,00 % Composition: 53% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 13% Petit Verdot

FWT 585 2019

Bordeaux, France

Région et Vignobles

FWT 585 est issu de vignobles soigneusement sélectionnés dans le **Haut-Médoc**, sur la rive gauche de Bordeaux. Cette région, réputée pour ses sols graveleux drainants et son climat océanique tempéré, produit des vins rouges structurés, élégants et taillés pour la garde. Les parcelles choisies offrent une maturité optimale, une acidité naturelle équilibrée et une finesse tannique idéale pour construire un assemblage ambitieux à la hauteur du style Penfolds.

L'année 2019 fut marquée par un hiver doux et un **débourrement précoce**, suivi d'un printemps frais et humide ralentissant le cycle végétatif. La floraison, homogène, s'est déroulée sous des conditions chaudes et sèches. Après un été ponctué de fortes chaleurs, la vigne a bénéficié d'un mois d'août sec favorisant la concentration. L'arrière-saison, modérée et régulière, a permis une **maturation lente et complète**, idéale pour obtenir des raisins à l'expression variétale intense, aux tanins mûrs et à la fraîcheur conservée.

Vinification

L'assemblage du FWT 585 2019 est composé de **53 % Cabernet Sauvignon**, **34 % Merlot et 13 % Petit Verdot**, dans une logique typiquement médocaine. Mais la vinification s'inscrit dans la démarche unique de Penfolds : recherche de densité, **milieu de bouche riche**, texture enrobée et intégration du bois en finesse. Le vin est élevé pendant **14 mois en barriques de chêne français (44 % neuves)** et **américain (14 % neuves)**, un choix original qui apporte à la fois tension, épices douces et profondeur aromatique.

Ce croisement entre les pratiques bordelaises et l'approche australienne se traduit par une **structure affirmée mais soyeuse**, une expression aromatique ample et une trame savoureuse. Le chêne américain ajoute une touche exotique discrète, sans masquer l'identité médocaine du vin. Le FWT 585 2019 s'inscrit dans une démarche de **pont culturel œnologique**, alliant précision technique, ancrage territorial et ouverture stylistique.







FWT 585 2019

Tasting Notes

- Couleur : Rouge grenat profond aux reflets cramoisis.
- **Nez**: Complexe et intrigant. Arômes de feuille de mûrier, violette, lavande, thym, sauge, puis des nuances plus gourmandes de clafoutis aux cerises, crème brûlée, panforte, glace rhum-raisin. Notes salines et umami de viande confite, jus de rôti, terrine de pistache, cuir, noix, bois ciré.
- Bouche: Structurée, tendue, minérale. Flaveurs salivantes de cranberry, sauge, fruits noirs, charcuterie, cèdre toasté, poussière de gravier et épices exotiques.
 Tanins fins et pierreux, acidité vive. Un vin énergique, racé, à la belle persistance et au profil aromatique singulier.

Le saviez-vous?

FWT 585 signifie *French Winemaking Trial*, un projet mené dans le Haut-Médoc, élaboré intégralement en France selon **l'approche stylistique Penfolds appliquée au terroir bordelais**. C'est le **tout premier vin rouge français produit sous le nom Penfolds**.

Accords Mets & Vins

- **Ris de veau poêlés au beurre de sauge** : accord parfait avec la texture crayeuse et la complexité herbacée du vin.
- Confit de canard, jus réduit aux canneberges : équilibre entre fruit acidulé et richesse carnée.
- Côtelettes d'agneau grillées aux herbes de garrigue : met structuré en résonance avec la finesse du boisé et les tanins fermes.
- **Comté 24 mois ou vieux gouda** : fromages affinés en harmonie avec la texture du vin et ses notes grillées.



