



CHÂTEAU FONROQUE 2019

Sous la direction d'Alain Moueix
Responsable technique Laurent Nougaro

Conditions météorologiques du millésime

Conditions très favorables pour ce millésime. Après un mois de janvier froid, les températures de février et mars ont été très douces, favorisant un débourrement précoce. Le printemps a été frais et humide, sauf durant les deuxièmes quinzaines d'avril et de juin. Ces attermoissements printaniers ont provoqué un ralentissement de croissance de la vigne. Dès le premier jour de l'été, le changement a été radical avec un climat chaud et sec très favorable au développement du potentiel aromatique et phénolique des raisins. S'en sont suivis deux épisodes caniculaires fin juin et fin juillet, et une période pluvieuse début août, que nous avons accompagné de préparations biodynamiques et de tisanes. Ces gestes ont permis d'éviter l'installation d'un stress hydrique excessif. Début septembre est resté estival. Nous avons fait le choix de vendanger tôt nos merlots afin de nous adapter au rythme de maturation particulièrement rapide et conserver des équilibres compatibles avec le raffinement de nos vins. Il en résulte un breuvage riche et harmonieux, de texture soyeuse. Son classicisme en fait un de nos grands millésimes.

Superficie de récolte	15,97 hectares
Terroir de récolte	plateau calcaire et côte argilo-calcaire
Cépages de récolte	86 % Merlot - 14 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	18 au 30 septembre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique certifié par FR-BIO-01 Agriculture France contrôlé Biodyvin par ECOCERT France SAS
Élevage	30 % de barriques neuves et 70 % de barriques d'un vin et plus
Rendement	40 hectolitres/ha
Production	50 000 bouteilles

SCEA Alain Moueix
Château Fonroque

33330 Saint-Emilion
Tél : +33 (0) 5 57 24 60 02
Fax : +33 (0) 5 57 24 74 59
info@chateaufonroque.net

<http://chateaufonroque.net>