



# CHÂTEAU FONROQUE 2021

---

Consultant Alain Moueix  
Directeur technique Ludovic Guibert

## Conditions météorologiques du millésime

2021 débute par un hiver doux mais extrêmement pluvieux, dans la lignée de 2020. Le débourrement, homogène et régulier, est précoce. S'ensuit un printemps froid, sec avec l'enregistrement de températures négatives, entraînant de nombreux dégâts dûs au gel. Il faut attendre la fin du mois de mai pour retrouver des conditions climatiques clémentes. Cependant, l'instabilité orageuse entre mi-juin et mi-juillet entraîne une forte pression mildiou. Les 4 semaines de temps sec de la fin août sont capitales pour la maturité des baies. Les richesses tannique et anthocyanique des pellicules sont prometteuses. Les vendanges débutent par les parcelles de merlots précoces. Les affres climatiques depuis le débourrement ont grignoté une partie plus ou moins importante du rendement, mais ont produit des vins équilibrés et structurés, avec une belle trame aromatique.

---

<b>Superficie de récolte</b>	15,97 hectares
<b>Terroir de récolte</b>	plateau calcaire et côte argilo-calcaire
<b>Cépages de récolte</b>	69 % Merlot - 31 % Cabernet Franc
<b>Dates de vendanges</b>	28 septembre au 8 octobre
<b>Mode de culture</b>	Vin bio et biodynamique certifié par FR-BIO-01 Agriculture France contrôlé Biodyvin par ECOCERT France SAS
<b>Élevage</b>	75 % en barrique et foudre 25% en cuve et amphore
<b>Rendement</b>	27 hectolitres/ha
<b>Production</b>	31 700 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>



# CHÂTEAU FONROQUE 2021

---

Consultant Alain Moueix  
Technical Director Ludovic Guibert

## Vintage weather conditions

2021 started with a rather cool but extremely humid winter, similar to 2020. The early budburst was steady and consistent. Spring was cold and dry with temperature below the average for the season, creating significant frost. Optimum conditions came back at the end of may.

However, between mid june and mid july the unstable weather conditions led to the development of cryptogamic disease.

The dry weather of the four last weeks of august was essential for the ripening. The anthocyanic richness of the skins and the ripening of the tannins were promising. The merlot was harvested first. The chaotic weather since the budburst nibbled a rather important part of the yield, but produced well balanced wines with a subtle aromatic frame.

---

<b>Harvest area</b>	15,97 hectares
<b>Harvest terroir</b>	Limestone plateau and limestone-clay hillside
<b>Grapes harvested</b>	69 % Merlot - 31% Cabernet Franc
<b>Harvest dates</b>	28th september to 8th october
<b>Cultivation methods</b>	Organic and biodynamic wine certified by FR-BIO-01 Agriculture France Biodivin check by ECOCERT France SAS
<b>Maturation</b>	75% barrels and foudre and 25% vats and amphora
<b>Yield</b>	27 hectolitres/ha
<b>Production</b>	31 700 bottles

---

**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>