



# CHÂTEAU FONROQUE 2022

---

Consultant Alain Moueix  
Responsable technique Ludovic Guilbert  
Communication Judith Barat

## Conditions météorologiques du millésime

2022, millésime en totale opposition avec le précédent.

Après un début d'hiver parmi les plus froids des 10 dernières années, la douceur est revenue en février. Les précipitations ont été modérées, et concentrées de novembre à décembre. Après un débourrement dans les derniers jours de mars, le printemps est de nouveau marqué par 5 nuits de gel début avril, mais les dégâts restent contenus.

La tendance s'inverse en mai, le caractère solaire de ce millésime s'installe rapidement, amenant une floraison précoce et rapide. La première vague de chaleur apparaît à la mi-juin, s'ensuivent des températures supérieures à la normale jusqu'à la fin septembre, engendrant une vendange précoce.

Les précipitations orageuses de la fin juin permettront aux vignes de réduire le stress hydrique enduré tout l'été. Il faudra attendre la mi-août pour profiter des pluies après les multiples vagues de chaleur dépassant les 40 degrés.

La maturation des raisins se termine dans de très bonnes conditions, avec une récolte débutant le 5 septembre.

2022 restera en mémoire comme le millésime de l'adaptation, le millésime de la résilience face au manque d'eau.

---

<b>Superficie de récolte</b>	16,58 hectares
<b>Terroir de récolte</b>	plateau calcaire et côte argilo-calcaire
<b>Cépages de récolte</b>	95 % Merlot - 5 % Cabernet Franc
<b>Dates de vendanges</b>	5 au 23 septembre
<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>	34 % de barriques neuves, 10 % de barriques d'un vin et plus et 56% autres contenants
<b>Rendement</b>	45 hectolitres/ha
<b>Production</b>	58 000 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>