



# CHÂTEAU CARTIER 2013

---

Sous la direction d'Alain Moueix  
Responsable technique Laurent Nougaro

## Conditions météorologiques du millésime

L'hiver et le début du printemps ont été froids avec une pluviométrie légèrement excédentaire ce qui a entraîné un retard végétatif. Les précipitations ont été importantes en mai et juin, aussi bien en cumul d'eau qu'en nombre de jours de pluie (28 jours dans le libournais sur les deux mois). Les fortes pluies encadrant la floraison (plus de 120 mm sur une semaine par endroits) ont entraîné coulure et millerandage dans des proportions exceptionnelles. L'humidité était combinée à de faibles températures, ce qui a permis, malgré la forte pression, d'éviter un développement explosif du mildiou. L'été, bien que tardif, a été chaud et ensoleillé avec une forte activité orageuse en juillet et début août. Ces conditions estivales ont permis une croissance rapide et le rattrapage d'une partie du retard du cycle végétatif. La véraison a mis du temps à s'installer en raison de la présence d'eau dans les sols. L'automne a été humide. Il a été nécessaire d'avancer la récolte sur certaines parcelles, les raisins devenant très sensibles à la pourriture grise à l'approche de leur maturité optimale.

---

<b>Superficie de récolte</b>	17,17 hectares
<b>Terroir de récolte</b>	côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
<b>Cépages de récolte</b>	100 % Merlot
<b>Dates de vendanges</b>	25 septembre au 2 octobre
<b>Vinification</b>	voir fiche générale
<b>Mode de culture</b>	Vin bio et biodynamique Vin biologique, Agriculture France FR-BIO-07 Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS
<b>Élevage</b>	75 % en barriques 25 % en cuves
<b>Rendement</b>	16,8 hectolitres/ha
<b>Production</b>	6284 bouteilles

---

## Dégustation

La robe est rouge brique d'intensité moyenne avec un nez de pêche blanche, de grenade et de pain d'épices, acidulé et mentholé. Le vin est tendre en attaque, puis développe une belle fraîcheur. Finale réglissée et montante.

**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>