



CHÂTEAU FONROQUE 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.

Superficie de récolte	17,17 hectares
Terroir de récolte	plateau calcaire et côte argilo-calcaire
Cépages de récolte	87 % Merlot 13 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	25 septembre au 2 octobre
Vinification	voir fiche générale
Mode de culture	Vin bio et biodynamique Vin biologique, Agriculture France FR-BIO-07 Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	30 % de fûts neufs et 70 % en barriques d'un vin et plus
Rendement	16,8 hectolitres/ha
Production	15 336 bouteilles

Dégustation

La robe est rubis foncé. Le nez est à la fois fruité (myrtille) et floral (violette, lilas), le tout lié par des notes fumées. La bouche est fraîche, juteuse et croquante. La finale est chaleureuse. Bien que d'une densité moyenne, les vins ont un joli fruit, un bel équilibre sur la fraîcheur. L'harmonie est là grâce à la vinification minimaliste, très respectueuse des raisins. Dans un tel millésime, les « bidouillages » œnologiques font illusion le temps d'un printemps mais privent très vite le vin d'un véritable équilibre indispensable à leur longévité.

Commentaires de dégustation actualisés par Alain Moueix

« Amener les raisins à terme en 2013 a été difficile, la météo ayant été particulièrement défavorable. Le défi était intéressant et le résultat me plaît. Le vin n'a pas la profondeur des grands, mais il a la race associée à son terroir. La biodynamie favorise l'expression du calcaire qui marque le vin d'une fraîcheur désaltérante et le tient sur la longueur. C'est un vin à boire jeune, certes, mais qui nous étonnera par sa finesse après une dizaine d'années. »

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>