



CHÂTEAU FONROQUE 2014

Sous la direction d'Alain Moueix
Responsable technique Laurent Nougaro

Conditions météorologiques du millésime

La saison a démarré favorablement avec un débourrement précoce. La floraison a eu lieu au cours d'un mois de juin sec et ensoleillé. L'été a été plus chaotique, frais et orageux. La vigne a pris du retard et la véraison s'est étendue sur une longue période. Dès la fin août, un temps particulièrement chaud s'est installé assez durablement pour aboutir à une arrière-saison inhabituellement douce. Les amplitudes thermiques ont été importantes et favorables à la maturité des pépins et des pellicules. Le temps restant sec, les baies se sont bien concentrées.

Superficie de récolte	17,17 hectares
Terroir de récolte	plateau calcaire et côte argilo-calcaire
Cépages de récolte	90 % Merlot 10 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	23 septembre au 7 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	43 hectolitres/ha
Production	47333 bouteilles

Dégustation

La robe grenat pourpre est belle. Le nez est complexe (griottes, fraises des bois, café, roses anciennes) fin et raffiné. La bouche est juteuse, vivante et fraîche. Le touché de bouche est charnu et caressant. Ce millésime s'exprime tout en verticalité, avec une tension calcaire agréable, une belle minéralité et des notes salines.

Commentaires de dégustation actualisés par Alain Moueix

« Voilà un millésime qui exprime merveilleusement tout ce que la biodynamie peut apporter à un vin. La structure est ciselée, dentelée, gothique. La puissance est là mais s'exprime sans démonstration. Le vin n'a rien à prouver. J'aime les vins qui, à l'instar de certains tableaux, contiennent et donnent sans tapage leur pleine puissance. Le 2014 est tout en verticalité, longueur et tension, sans pour autant la moindre austérité. Les effets de la biodynamie se font aussi sentir dans la précision et la fraîcheur du fruit tout à fait exceptionnelles. Fonroque montre là une facette particulièrement raffinée du potentiel de son terroir. »

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>