



# CHÂTEAU FONROQUE 2019

---

Sous la direction d'Alain Moueix  
Responsable technique Laurent Nougaro

## Conditions météorologiques du millésime

Conditions très favorables pour ce millésime. Après un mois de janvier froid, les températures de février et mars ont été très douces, favorisant un débourrement précoce. Le printemps a été frais et humide, sauf durant les deuxièmes quinzaines d'avril et de juin. Ces attermoissements printaniers ont provoqué un ralentissement de croissance de la vigne. Dès le premier jour de l'été, le changement a été radical avec un climat chaud et sec très favorable au développement du potentiel aromatique et phénolique des raisins. S'en sont suivis deux épisodes caniculaires fin juin et fin juillet, et une période pluvieuse début août, que nous avons accompagné de préparations biodynamiques et de tisanes. Ces gestes ont permis d'éviter l'installation d'un stress hydrique excessif. Début septembre est resté estival. Nous avons fait le choix de vendanger tôt nos merlots afin de nous adapter au rythme de maturation particulièrement rapide et conserver des équilibres compatibles avec le raffinement de nos vins. Il en résulte un breuvage riche et harmonieux, de texture soyeuse. Son classicisme en fait un de nos grands millésimes.

---

<b>Superficie de récolte</b>	15,97 hectares
<b>Terroir de récolte</b>	plateau calcaire et côte argilo-calcaire
<b>Cépages de récolte</b>	86 % Merlot - 14 % Cabernet Franc
<b>Dates de vendanges</b>	18 au 30 septembre
<b>Mode de culture</b>	Vin bio et biodynamique certifié par FR-BIO-01 Agriculture France contrôlé Bodyvin par ECOCERT France SAS
<b>Élevage</b>	30 % de barriques neuves et 70 % de barriques d'un vin et plus
<b>Rendement</b>	40 hectolitres/ha
<b>Production</b>	50 000 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>