



CHÂTEAU CARTIER 2019

Consultant Alain Moueix
Responsable technique Ludovic Guilbert
Administration Perrine Huguier
Communication Judith Barat

Conditions météorologiques du millésime

Les conditions ont été favorables au millésime. Après un mois de janvier froid, le redoux de février et mars a favorisé un débourrement précoce. Le printemps a été frais et humide, sauf durant les deuxièmes quinzaines d'avril et de juin, provoquant un ralentissement de croissance de la vigne. L'été a été chaud et sec, ce qui a favorisé le développement du potentiel aromatique et phénolique des raisins. Deux épisodes caniculaires fin juin et fin juillet, ont été suivis d'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. La maturation particulièrement rapide a entraîné une vendange précoce afin de conserver les équilibres. Il en résulte un vin harmonieux avec une belle fraîcheur.

Superficie de récolte	15,97 hectares
Terroir de récolte	côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	18 au 30 septembre
Vinification	voir fiche générale
Mode de culture	Vin bio et biodynamique Vin biologique, Agriculture France FR-BIO-01 Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	75 % en barriques 25 % en cuves
Rendement	40 hectolitres/ha
Production	37000 bouteilles

Dégustation

Ce château Cartier 2019 est avenant par sa couleur sombre légèrement ocrée en pourtour de disque. Ce vin présente une véritable tenue.

Le premier nez laisse apparaître de la fraîcheur. Les premières effluves sont mentholées, presque zanzibar. A l'agitation, ces dernières sont décuplées et majorées par quelques passages truffés. On distingue déjà de l'opulence invitant à poursuivre sans attendre.

La bouche est très accueillante. Suavité et gras sont au rendez-vous. Très bon touché légèrement lacté et truffé à nouveau. La générosité vient conforter l'impression molletonnée de ce vin. Un brin d'énergie venant rappeler le terroir argilo calcaire de la propriété parachève la bouche. Un élevage au cordeau produisant un très bel équilibre et un soutien certain permettent d'allonger un plaisir immédiat.

Commentaire de dégustation de mars 2022

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>