



CHÂTEAU FONROQUE 2021

Consultant Alain Moueix
Directeur technique Ludovic Guibert

Conditions météorologiques du millésime

2021 débute par un hiver doux mais extrêmement pluvieux, dans la lignée de 2020. Le débourrement, homogène et régulier, est précoce. S'ensuit un printemps froid, sec avec l'enregistrement de températures négatives, entraînant de nombreux dégâts dus au gel. Il faut attendre la fin du mois de mai pour retrouver des conditions climatiques clémentes. Cependant, l'instabilité orageuse entre mi-juin et mi-juillet entraîne une forte pression mildiou. Les 4 semaines de temps sec de la fin août sont capitales pour la maturité des baies. Les richesses tannique et anthocyanique des pellicules sont prometteuses. Les vendanges débutent par les parcelles de merlots précoces. Les affres climatiques depuis le débourrement ont grignoté une partie plus ou moins importante du rendement, mais ont produit des vins équilibrés et structurés, avec une belle trame aromatique.

Superficie de récolte	15,97 hectares
Terroir de récolte	plateau calcaire et côte argilo-calcaire
Cépages de récolte	69 % Merlot - 31 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	28 septembre au 8 octobre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique certifié par FR-BIO-01 Agriculture France contrôlé Biodyvin par ECOCERT France SAS
Élevage	75 % en barrique et foudre 25% en cuve et amphore
Rendement	27 hectolitres/ha
Production	31 700 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>