



CHÂTEAU FONROQUE 2011

Sous la direction d'Alain Moueix
Responsable technique Laurent Nougaro

Conditions météorologiques du millésime

Après un hiver doux et sec le débourrement a été précoce (deux semaines d'avance). L'été a rapidement pris la place du printemps. Les températures globalement enregistrées étaient au-dessus des moyennes saisonnières et le temps a été sec. La floraison a démarré avec la même précocité que la pousse et s'est très bien déroulée. Les 26 et 27 juin, la température a dépassé 40 °C ce qui a provoqué des brûlures sur certains raisins. Les mois de juillet et août ont été maussades mais le cycle de la vigne a conservé son avance de croissance. Les vendanges précoces ont bénéficié d'un mois de septembre particulièrement propice.

Superficie de récolte	17,59 hectares
Terroir de récolte	plateau calcaire et côte argilo-calcaire
Cépages de récolte	85 % Merlot 15 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	6 au 24 septembre
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	47 hectolitres/ha
Production	60933 bouteilles

Dégustation

Le nez est complexe et aérien. S'y mêlent des notes de fruits frais (groseille, framboise), de fleurs (violette) mais aussi de tabac et d'humus. L'attaque est souple et suave, puis le vin développe sa dimension cristalline avec une belle énergie. D'un abord classique, il est à la fois raffiné et croquant, pourvu de son habituelle texture soyeuse et de beaucoup d'élégance. La finale est longue et dynamique pour le millésime avec des notes salines et des arômes de pain d'épices. Sa dominante minérale signe son origine Saint-Émilionnaise.

Commentaires de dégustation actualisés par Alain Moueix

« Le Château Fonroque 2011 avait une trame tannique assez marquée dans sa jeunesse. Certains le jugeaient austère. Pourtant, j'ai toujours pensé qu'à terme il serait délicieux, la colonne vertébrale bien en place soutenant le corps d'une matière élégante et classique. C'est le cas aujourd'hui, et j'aime dès l'apéritif profiter de la complexité de son nez qui nous promène des fleurs aux fruits, de la pierre aux épices. »

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>