



CHÂTEAU FONROQUE 2012

Sous la direction d'Alain Moueix
Responsable technique Laurent Nougaro

Conditions météorologiques du millésime

Le printemps a été froid et pluvieux. La vigne a démarré tard puis la floraison a eu lieu dans des conditions difficiles. Juillet a été exceptionnellement frais mais sec dans sa deuxième moitié. Le temps chaud s'est installé en août avec une période de canicule après le 15. Septembre a été estival et l'automne n'a fait son apparition que dans ses derniers jours.

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	2 au 10 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	34,7 hectolitres/ha
Production	62400 bouteilles

Dégustation

La robe est grenat profond. Le nez est complexe marqué par des fruits noirs mêlés à des notes florales. De très subtiles notes boisées le complètent. Une belle attaque douce et vive à la fois se poursuit sur une matière juveuse, charnue et raffinée avec un touché de bouche velouté. La finale est très fraîche, enrobée et persistante sur un fruit éclatant associé à des notes minérales. Le fruit est précis et croquant, la matière dense, la finale longue, l'ensemble est très équilibré.

Commentaires de dégustation actualisés par Alain Moueix

« Le 2012 s'est toujours montré très charnu, avec une trame bien enrobée. Cette caractéristique peut surprendre pour un millésime plutôt froid jusqu'au milieu du mois d'août et qui doit ses qualités à la chaleur de fin de cycle. C'est un peu comme si les tanins s'étaient habillés d'une parure chaude pour nous faire oublier la fraîcheur du printemps. Cette rondeur avenante s'est exprimée dès la jeunesse. Pour autant, il semble se fermer légèrement depuis quelques mois. Ce repli, bien que discret, est sans doute la promesse d'une plus longue garde. »

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>