



# CHÂTEAU CARTIER 2020

---

Sous la direction d'Alain Moueix  
Responsable technique Ludovic Guilbert

## Conditions météorologiques du millésime

Le millésime 2020 est un millésime de contraste.

L'hiver, exceptionnellement pluvieux, a été suivi d'un printemps chaud et humide, apportant les conditions propices au développement du mildiou. La floraison a été précoce, et s'est passée de manière variable selon les terroirs, les cépages et la météorologie du moment.

Juste avant l'été, la pluie s'est arrêtée pour laisser place à un temps sec et tempéré jusqu'à l'approche de la véraison. A partir de là, la chaleur s'est installée et a dominé la période avec des températures parfois très élevées. Les orages de la mi-août étaient nécessaires et ont permis à la vigne de poursuivre son cycle jusqu'aux vendanges.

Les rendements ont été plutôt faibles dans la majorité des cas, due à la floraison parfois irrégulière et aux conditions extrêmement sèches. Pour autant, les raisins récoltés tôt étaient bien mûrs et donnent des vins généreux.

---

<b>Superficie de récolte</b>	15,75 hectares
<b>Terroir de récolte</b>	côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
<b>Cépages de récolte</b>	82 % Merlot 18 % Cabernet Franc
<b>Dates de vendanges</b>	7 au 21 septembre
<b>Vinification</b>	voir fiche générale
<b>Mode de culture</b>	Vin bio et biodynamique Vin biologique, Agriculture France FR-BIO-01 Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS
<b>Élevage</b>	35 % en cuves béton 24 % en barriques 24 % en foudres 17 % en cuves béton
<b>Rendement</b>	40 hectolitres/ha
<b>Production</b>	31000 bouteilles

---

## Dégustation

Ce Château Cartier 2020 est engageant par sa limpidité laissant traverser de beaux reflets rouges vifs

L'accueil au nez laisse apparaître du relief, de la fraîcheur et du croquant. De subtils arômes de cerises noires et de fruits des bois invitent à la mise en bouche.

Celle-ci est se caractérise par un touché en douceur, assez suave en attaque. En deuxième plan, une trame tannique plus serrée, plus confinée amène tension et verticalité pour une énergie canalisée. Belle longueur soutenue par un léger boisé savamment dosé.

Apogée 2025-2028

**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>