



CHÂTEAU CARTIER 2022

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

Conditions météorologiques du millésime

2022, millésime en totale opposition avec le précédent. Après un début d'hiver très froid, la douceur revient en février. Le débourrement a lieu dans les derniers jours de mars, mais le printemps est de nouveau marqué par 5 nuits de gel début avril, les dégâts restent cependant contenus.

Le caractère solaire de ce millésime s'installe rapidement dès le mois de Mai, amenant une floraison précoce et rapide. La première vague de chaleur apparaît à la mi-juin, s'ensuivent des températures supérieures à la normale jusqu'à la fin septembre, engendrant une vendange précoce. Les précipitations orageuses de la fin juin permettront aux vignes de réduire le stress hydrique enduré tout l'été. Il faudra attendre la mi-août pour profiter des pluies après les multiples vagues de chaleur dépassant les 40 degrés.

La maturation des raisins se termine dans de très bonnes conditions, avec une récolte débutant le 5 septembre.

2022 restera en mémoire comme de l'avenir.

| | |
|-----------------------------------|---|
| Surface totale du vignoble | 17,60 hectares |
| Terroir de récolte | côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse |
| Cépages de récolte | 88 % Merlot 12% cabernet franc |
| Dates de vendanges | 5 au 23 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 | 50 % en barriques 10% en foudres 40 % en cuves |
| Rendement | 45 hectolitres/ha |
| Production | 36 400 bouteilles |

Dégustation

Ce Château Cartier 2022, à la robe rubis délicate, dévoile une complexité aromatique marquée par la cerise kirschée, la myrtille, l'amande et le noyau de pruneau. Le nez, après agitation, révèle des notes florales de lilas et de muguet. En bouche, l'attaque est vive et juteuse, avec une texture croquante et une finale fruitée et soutenue. Équilibré entre potentiel de garde et plaisir immédiat, ce vin offre une expérience sensorielle raffinée et accessible.

**SCEA Alain Moueix
Château Fonroque**

33330 Saint-Emilion
Tél. : +33 (0) 5 57 24 60 02
info@chateaufonroque.net

<http://chateaufonroque.net>