



CHÂTEAU CARTIER 2013

Conditions météorologiques du millésime

L'hiver et le début du printemps ont été froids avec une pluviométrie légèrement excédentaire ce qui a entraîné un retard végétatif. Les précipitations ont été importantes en mai et juin, aussi bien en cumul d'eau qu'en nombre de jours de pluie (28 jours dans le libournais sur les deux mois). Les fortes pluies encadrant la floraison (plus de 120 mm sur une semaine par endroit) ont entraîné coulure et millerandage dans des proportions exceptionnelles. L'humidité était combinée à de faibles températures, ce qui a permis, malgré la forte pression, d'éviter un développement explosif du mildiou. L'été, bien que tardif, a été chaud et ensoleillé avec une forte activité orageuse en juillet et début août. Ces conditions estivales ont permis une croissance rapide et le rattrapage d'une partie du retard du cycle végétatif. La véraison a mis du temps à s'installer en raison de la présence d'eau dans les sols. L'automne a été humide. Il a été nécessaire d'avancer la récolte sur certaines parcelles, les raisins devenant très sensibles à la pourriture grise à l'approche de leur maturité optimale.

Superficie de récolte	17,17 hectares
Terroir de récolte	côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	25 septembre au 2 octobre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture UE,FR-BIO-07Vin biodynamique, contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	75 % en barriques 25 % en cuves
Rendement	16,8 hectolitres / ha
Production	6 284 bouteilles

Dégustation

La robe est rouge brique d'intensité moyenne avec un nez de pêche blanche, de grenade et de pain d'épices, acidulé et mentholé. Le vin est tendre en attaque, puis développe une belle fraîcheur. Finale réglissée et montante.

Commentaires

Commentaires actualisés par Alain Moueix – 2017

SCEA Château Fonroque

33330 Saint-Emilion

Tél. : +33 (0) 5 57 24 60 02

Fax : +33 (0) 5 57 24 74 59

info@chateaufonroque.net

<https://fonroque.o3creative.fr>