



CHÂTEAU CARTIER 2017

Conditions météorologiques du millésime

L'hiver 2016-2017 est très déficitaire en eau avec des précipitations de 30 % en dessous des normales saisonnières. La première moitié de la saison est froide puis l'hiver s'achève sur des températures très douces. Le débourrement est précoce et le tout début de printemps conserve cette douceur, ce qui active la pousse. Dans les nuits des 27 et 28 avril, la température descend à -6°C dans certains secteurs, provoquant un gel important. Après ces nuits, noires pour de nombreux domaines viticoles de la région, la chaleur et la sécheresse s'installent jusqu'à la fin du printemps. Cela engendre une contrainte hydrique dans le vignoble. À partir du 25 juin, d'importantes pluies marquent un changement de climatologie. L'été est sec et plutôt frais. La véraison est précoce et rapide. Les pluies de début septembre, bienvenues, permettent la maturité complète des pellicules.

Superficie de récolte	16,45 hectares
Terroir de récolte	côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	18 au 23 septembre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture UE,FR-BIO-07Vin biodynamique, contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	75 % en barriques 25 % en cuves
Rendement	35 hectolitres / ha
Production	19 000 bouteilles

Dégustation

Belle robe pourpre et nez profond. À ce stade, le vin développe des arômes de mûres, de cerises noires, de pain d'épices. La bouche est ample et harmonieuse, de facture classique. La texture, soyeuse au premier abord, devient plus veloutée avec l'aération. On retrouve les fruits noirs auxquels viennent s'associer la violette et la verveine. La longue finale affirme le caractère minéral du vin. Son potentiel est grand et s'affirmera lors de l'élevage.

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>