



CHÂTEAU CARTIER 2019

Conditions météorologiques du millésime

Conditions très favorables pour ce millésime. Après un mois de janvier froid, les températures de février et mars ont été très douces, favorisant un débourrement précoce. Le printemps a été frais et humide, sauf durant les deuxièmes quinzaines d'avril et de juin. Ces attermoissements printaniers ont provoqué un ralentissement de croissance de la vigne.

Dès le premier jour de l'été, le changement a été radical avec un climat chaud et sec très favorable au développement du potentiel aromatique et phénolique des raisins. S'en sont suivis deux épisodes caniculaires fin juin et fin juillet, et une période pluvieuse début août. Début septembre est resté estival. Les merlots ont été vendangés tôt pour conserver des équilibres compatibles avec le raffinement des vins.

Superficie de récolte	17,60 hectares
Terroir de récolte	côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
Cépages de récolte	100 % Merlot
Dates de vendanges	7 septembre au 21 septembre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture France, FR-BIO-01 Vin biodynamique, contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	75 % en barriques 25 % en cuves
Rendement	40 hectolitres / ha
Production	37 000 bouteilles

Dégustation

Ce château Cartier 2019 est avenant par sa couleur sombre légèrement ocrée en pourtour de disque. Ce vin présente une véritable tenue. Le premier nez laisse apparaître de la fraîcheur. Les premières effluves sont mentholées, presque zéro. À l'agitation, ces dernières sont décuplées et majorées par quelques passages truffés. On distingue déjà de l'opulence invitant à poursuivre sans attendre. La bouche est très accueillante. Suavité et gras sont au rendez-vous. Très bon touché légèrement lacté et truffé à nouveau. La générosité vient conforter l'impression molletonnée de ce vin. Un brin d'énergie venant rappeler le terroir argilo-calcaire de la propriété parachève la bouche. Un élevage au cordeau produisant un très bel équilibre et un soutien certain permettent d'allonger un plaisir immédiat.

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>