

CHÂTEAU CARTIER 2022

Conditions météorologiques du millésime

2022, millésime en totale opposition avec le précèdent.
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 apparait à la mi juin, s'ensuivront 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.

Superficie de récolte	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
Mode de culture	Vin bio et biodynamiqueVin biologique, Agriculture France FR-BIO-01Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	75 % en barriques 25 % en cuves
Rendement	45 hectolitres/ha
Production	36 400 bouteilles

SCEA Château Fonroque

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