

CHÂTEAU CARTIER 2023

Conditions météorologiques du millésime

2023 s'inscrit dans la tendance du changement climatique impliquant une certaine précocité. L'hiver débute par une période particulièrement froide, s'ensuit une douceur passagère jusqu'à la mi janvier. L'hiver s'installera ensuite jusqu'à la mi-mars, retardant légèrement le débourrement qui débute fin mars. Les précipitations hivernales ont permis de recharger les réserves hydriques, et les conditions favorables de ce début de printemps chaud accélèrent le cycle végétatif. Ces conditions printanières chaudes et humides sont propices au développement du mildiou, qui impose réactivité et préparations biodynamiques afin de contenir la maladie et limiter les pertes.

Les températures chaudes s'installent fin mai et permettent à la floraison de progresser rapidement. La pluie, encore présente mi-juin, cède la place à une période sèche début juillet, favorisant la progression de la véraison. La maturation commence sous des hospices maussades mais les températures élevées de la fin d'été sont très favorables à la maturité des baies. Les contraintes hydriques modérées permettent de maintenir un bon équilibre des maturités technologiques, phénoliques et aromatiques. 2023 reste un millésime généreux qui prouve une nouvelle fois la capacité d'adaptation du vignoble à des conditions climatiques extrêmes.

Superficie de récolte	17,60 hectares
Terroir de récolte	côte argilo-calcaire et pied de côte argilo-limoneuse
Cépages de récolte	84% merlot 16% cabernet franc
Dates de vendanges	5 au 29 septembre
Mode de culture	Vin bio et biodynamiqueVin biologique, Agriculture France FR-BIO-01Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	68 % en barriques, 18 % en cuves, 14% en foudres
Rendement	50 hectolitres/ha
Production	31 600 bouteilles

SCEA Château Fonroque

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