



CHÂTEAU FONROQUE 2011

Conditions météorologiques du millésime

Après un hiver doux et sec le débourrement a été précoce (deux semaines d'avance). L'été a rapidement pris la place du printemps. Les températures globalement enregistrées étaient au dessus des moyennes saisonnières et le temps a été sec. La floraison a démarré avec la même précocité que la pousse et s'est très bien déroulée. Les 26 et 27 juin, la température a dépassé 40°C ce qui a provoqué des brûlures sur certains raisins. Les mois de juillet et août ont été maussades mais le cycle de la vigne a conservé son avance de croissance. Les vendanges précoces ont bénéficiées d'un mois de septembre particulièrement propice.

Superficie de récolte	17,59 hectares
Terroir de récolte	Plateau calcaire et côte argilo- calcaire
Cépages de récolte	85 % Merlot – 15 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	6 au 24 septembre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture UE,nFR- BIO-07nVin biodynamique, contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	30 % de fûts neufs et 70 % en barriques d'un vin et plus
Rendement	47 hectolitres / ha
Production	60 933 bouteilles

Dégustation

Le nez est complexe et aérien. S'y mêlent des notes de fruits frais (groseille, framboise), de fleurs (violette) mais aussi de tabac et d'humus. L'attaque est souple et suave, puis le vin développe sa dimension cristalline avec une belle énergie. D'un abord classique, il est à la fois raffiné et croquant, pourvu de son habituelle texture soyeuse et de beaucoup d'élégance. La finale est longue et dynamique pour le millésime avec des notes salines et des arômes de pain d'épices. Sa dominante minérale signe son origine Saint-Émilionnaise.

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>