



CHÂTEAU FONROQUE 2016

Conditions météorologiques du millésime

Le millésime 2016 restera dans les mémoires comme un millésime improbable, marqué de contrastes et finalement rare. Il est caractérisé par un printemps excessivement humide suivi d'un été particulièrement sec. Tout a commencé sous des hospices favorables avec un débourrement précoce. Cette avance a vite été résorbée, les mois de mars à juin étant plutôt frais et très humides. Le mildiou est devenu la préoccupation principale.

Dans ce contexte menaçant pour le cycle global de la vigne, le ciel s'est éclairci pendant dix jours, engendrant une floraison rapide et complète. Dès le 21 juin, l'été est arrivé, chaud et surtout extrêmement sec durant toute la saison. Les pluies du 13 septembre, nécessaires pour détendre la vigne ont permis d'envisager sereinement les vendanges.

Superficie de récolte	16,70 hectares
Terroir de récolte	Plateau calcaire et côte argilo- calcaire
Cépages de récolte	90 % Merlot – 10 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	28 septembre au 11 octobre
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	50 hectolitres / ha
Production	62 400 bouteilles

Dégustation

La robe est sombre et intense, promesse d'un vin dense. Le nez est raffiné, complexe et pur avec des arômes de fruits noirs, de violette, de cannelle et autres épices douces. En bouche, la chair est pulpeuse et ample. L'expression minérale à tendance saline apporte de l'élégance et de l'allonge. La mesure juste de l'acidité produit fraîcheur et tension, sur une réelle densité. Le fruit est là, riche et mûr. En finale, le vin ne vous quitte plus.

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>