



CHÂTEAU FONROQUE 2018

Conditions météorologiques du millésime

2018 est une année chaude, pluvieuse au printemps puis sèche pendant l'été. Après un hiver globalement frais et humide, la vigne débourre tardivement, l'abondance d'eau dans les sols retardant leur réchauffement. Les précipitations restent très abondantes durant le printemps et s'accompagnent de températures supérieures à la moyenne. Ces conditions sont très favorables au mildiou et la biodynamie nous permet une réelle atténuation des pertes. Avec l'arrivée de l'été, un temps sec s'installe. La saison est la plus chaude enregistrée depuis 2003. Cependant l'année ne souffre pas des blocages constatés à l'époque, les pluies du printemps assurant bien les ressources en eau des sols. La véraison est précoce. La maturation se fait dans des conditions idéales : temps sec et fortes amplitudes thermiques la nuit, situation très favorable à la bonne évolution des polyphénols. Cette météorologie a donné des raisins à fort potentiel tannique et un caractère sudiste qu'il a fallu veiller à ne pas renforcer lors des vinifications. La clé de la réussite a été la conservation de la fraîcheur.

Superficie de récolte	16,10 hectares
Terroir de récolte	Plateau calcaire et côte argilo- calcaire
Cépages de récolte	82 % Merlot – 18 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	17 septembre au 1er octobre
Mode de culture	Certifié par FR-BIO-01 Agriculture Française Contrôlée Biodyvin par Ecocert France SAS
Élevage	30 % de barriques neuves et 70 % de barriques d'un vin et plus
Rendement	30 hectolitres / ha
Production	40 920 bouteilles

Dégustation

La robe est limpide et profonde. À la fois très complexe, aérien et distingué, le nez propose un vrai voyage. Épices au raffinement subtil, forte minéralité, notes évocatrices de sous-bois, de vergers fleuris. En bouche le vin est puissant, gorgé d'énergie, très élégant. La finale est tendue, longue et aérienne et laisse apparaître une troisième dimension très spirituelle. Un vin pour ceux qui aiment le vin.

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>