

CHÂTEAU FONROQUE 2022

Conditions météorologiques du millésime

2022, millésime en totale opposition avec le précédent.
Après un début d'hiver parmi les plus froids des 10 dernières, la douceur est revenue en février. Les précipitations ont été modérées et concentrées de novembre à décembre. Après un débourrement dans les derniers jours de mars, le printemps est de nouveau marqué par 5 nuits de gel début avril, mais les dégâts restent contenus. La tendance s'inverse en mai, le caractère solaire de ce millésime s'installe rapidement, 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 le millésime de l'adaptation, le millésime de la résilience face au manque d'eau.

Superficie de récolte	17,60 hectares
Terroir de récolte	Plateau calcaire et côte argilo-calcaire
Cépages de récolte	86 % merlot – 14% cabernet franc
Dates de vendanges	5 au 23 septembre
Mode de culture	Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France - Contrôlé Biodyvin par Ecocert France SAS
Élevage	31 % de barriques neuves, 25% de barriques d'un vin et plus, 20% de foudre, 18% d'amphores et 6% en cuves
Rendement	45 hectolitres / ha
Production	58 000 bouteilles

SCEA Château Fonroque

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