


# CHÂTEAU FONROQUE 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** | Plateau calcaire et côte argilo-calcaire |
| **Cépages de récolte** | 87 % merlot – 13% cabernet franc |
| **Dates de vendanges** | 5 au 29 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** | 50 hectolitres / ha |
| **Production** | 77 500 bouteilles |

**SCEA Château Fonroque**

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