



CHÂTEAUFONROQUE 2017

Sous la direction d'Alain Moueix
Responsable technique Laurent Nougaro

Conditions météorologiques du millésime

L'hiver 2016 -2017 est très déficitaire en eau (30% en dessous de la normale). La première moitié de la saison est froide puis l'hiver s'achève sur des températures très douces. Le débourrement est précoce et le tout début de printemps conserve cette douceur, ce qui active la pousse. Dans les nuits des 27 et 28 avril, la température descend à -6°C dans certains secteurs provoquant un gel important. 42% des parcelles du Château Fonroque sont fortement endommagées par cet événement météorologique malheureux. Après ces nuits "noires" pour de nombreux domaines viticoles de la région, la chaleur et la sécheresse s'installent jusqu'à la fin du printemps. Cela engendre une contrainte hydrique du vignoble. À partir du 25 juin, des pluies importantes marquent un changement de climatologie. L'été est sec et plutôt frais. La véraison est précoce et rapide. Les pluies de début septembre sont bienvenues et permettent la maturité complète des pellicules.

Superficie de récolte	16,45 hectares
Terroir de récolte	plateau calcaire et côte argilo-calcaire
Cépages de récolte	93 % Merlot 7 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	18 au 23 septembre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique Vin biologique, Agriculture France FR-BIO-07 Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	30 % de fûts neufs et 70 % en barriques d'un vin et plus
Rendement	35 hectolitres/ha
Production	36 000 bouteilles

Dégustation

Belle robe pourpre.
Le nez est profond. A ce stade, il développe des arômes de mûres, de cerises noires, de pain d'épices.
La bouche est ample et harmonieuse, de facture classique. La texture, soyeuse au premier abord, devient plus veloutée avec l'aération. On retrouve les fruits noirs auxquels viennent s'associer la violette et la verveine. La longue finale affirme le caractère minéral du vin.
Son potentiel est grand et s'affirmera lors de l'élevage. Densité et longueur absolument surprenantes pour le millésime.

Tél : +33 (0) 5 57 24 60 02
Fax : +33 (0) 5 57 24 74 59
info@chateaufonroque.com
www.chateaufonroque.net