



CHÂTEAU FONROQUE 2018

Sous la direction d'Alain Moueix
Responsable technique Laurent Nougaro

Conditions météorologiques du millésime

2018 a été une année chaude, pluvieuse au printemps puis sèche pendant l'été.

Après un hiver plutôt frais et humide, la vigne a débourré tardivement, l'abondance d'eau dans les sols retardant leur réchauffement. Les précipitations restent très abondantes au printemps, accompagnées de températures supérieures à la moyenne. Ces conditions sont très favorables au mildiou dont la maîtrise sera très difficile, entraînant des pertes de récolte maîtrisées mais réelles. Avec l'arrivée de l'été, un temps sec s'installe. L'été 2018 est le plus chaud après celui de 2003, mais sans les blocages de ce dernier, les pluies du printemps ayant rempli les ressources en eau des sols. La véraison est précoce et la maturation se fait dans des conditions idéales : temps sec et fortes amplitudes thermiques la nuit, situation favorable à l'évolution des polyphénols.

Ces conditions ont donné des raisins avec un fort potentiel tannique et un caractère sudiste qu'il ne fallait pas renforcer lors des vinifications. La clé de la réussite dans ce millésime est 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 1 ^{er} octobre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique certifié par FR-BIO-01 Agriculture France contrôlé Biodyvin par Ecocert France SAS
Élevage	30 % de fûts neufs et 70 % en barriques d'un vin et plus
Rendement	30 hectolitres/ha
Production	35 000 bouteilles

Château Fonroque

33330 Saint-Emilion

Tél : +33 (0) 5 57 24 60 02

Fax : +33 (0) 5 57 24 74 59

www.chateaufonroque.net