



CHÂTEAU FONROQUE 2022

Consultant Alain Moueix
Responsable technique Ludovic Guibert
Communication Judith Barat

Conditions météorologiques du millésime

2022, millésime en totale opposition avec le précédent.

Après un début d'hiver parmi les plus froids des 10 dernières années, 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 apparaît 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	16,58 hectares
Terroir de récolte	plateau calcaire et côte argilo-calcaire
Cépages de récolte	95 % Merlot - 5 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	5 au 23 septembre
Mode de culture	Vin bio et biodynamique certifié par FR-BIO-01 Agriculture France contrôlé Biodyvin par ECOCERT France SAS
Élevage	34 % de barriques neuves, 10 % de barriques d'un vin et plus et 56% autres contenants
Rendement	45 hectolitres/ha
Production	58 000 bouteilles

SCEA Alain Moueix
Château Fonroque

33330 Saint-Emilion
Tél : +33 (0) 5 57 24 60 02
Fax : +33 (0) 5 57 24 74 59
info@chateaufonroque.net
<http://chateaufonroque.net>