



Millésime 2009

IX, LE MAGNIFIQUE!

Le millésime 2009 est comparable à son cousin de 2005. Des conditions climatiques favorables, quasiment similaires aux normales saisonnières sur 10 ans ont favorisé une maturité homogène ainsi qu'un état sanitaire parfait aux dates des vendanges.

Un cycle végétatif idéal !

Un hiver frais avec une longue période de froid a permis d'éradiquer les maladies du bois.

Le débourrement

Le débourrement de la vigne, précoce, a commencé le 17 mars sur le merlot. Le mois d'avril a été caractérisé par une longue période de pluie d'environ 12 jours favorisant l'apparition des premières feuilles. Les mannes étaient très abondantes. Nous avons commencé alors le nettoyage des pieds, le retrait des bourgeons inutiles et des contre-bourgeons. Nous avons procédé aux effeuillages dans le début du mois de mai.

La floraison

La floraison a commencé le 25 mai sur le merlot suivie de 2 jours à peine sur les cabernet franc et sauvignon. Les conditions du mois de mai, avec des températures comprises entre 12.3°C et 22.2°C on permit une floraison d'à peine une semaine sur le merlot et le cabernet franc. La fin de floraison du cabernet sauvignon a été plus tardive et s'est déroulée sur environ trois semaines.

La véraison

La véraison s'est enclenchée vers le 20 juillet au 31 juillet. La récolte était très abondante selon la première estimation et les grappes énormes. Nous avons commencé la vendange en vert à partir du 23 juillet. L'été s'est déroulé avec des chaleurs raisonnables (16.2°C-27.1°C pour le mois d'août), et peu de jours de pluie (10 jours en tout pour juillet et août, ce qui a légèrement freiné la maturation qui était initialement en avance d'environ une semaine

Les vendanges

Les 6 jours de pluie du mois de septembre n'ont pas altéré la qualité sanitaire des raisins mais ont favorisé au contraire la maturation. Nous avons vendangé le merlot le 18 septembre pour la parcelle la plus précoce, puis les 26-29-30 septembre selon la maturité des parcelles les plus tardives, le cabernet franc le 7 octobre et le cabernet sauvignon le 13 octobre. Les Moûts, très concentrés avaient un potentiel de degré alcoolique élevés 13 ° et de beaux indices de folins > 87. Les pépins étaient mûrs et les tanins de la peau avaient une très bonne extractibilité.

La Vinification

Après une macération carbonique à froid, les vins ont fait leur fermentation alcoolique et malo-lactique sans aucun problème. Les vins : En bouche la structure tannique est dense traduisant une impression de velours. On est tout de suite étonné par ce côté voluptueux des tanins et par l'éclat du fruit donnant une grande sensation de fraîcheur.

Ce millésime de Fougas sera exceptionnel. Il sera abordable par la maturité de ses tannins et sa fraîcheur lui permettra de voyager longtemps. Les vins sont très fruités, concentrés et très équilibrés.



CHATEAU FOUGAS