



Millésime 2012

Une année semblable à 2000 et 2009. Après une fin d'année 2011 pluvieuse, l'hiver s'est installé avec un froid sec et un déficit pluviométrique important. Le mois de mars caractérisé par une douceur inhabituelle après laquelle la vigne a laissé éclater ses premiers bourgeons en avril.

Débourrement

Le débourrement a ensuite piétiné durant tout le mois d'avril ainsi qu'une bonne partie de mai du fait de conditions thermiques défavorables. La pousse tardive s'est développée plus particulièrement dans les entre-cœurs que sur les apex principaux, induisant un gros travail d'ébourgeonnage.

La floraison

La floraison tardive est intervenue dans la dernière semaine de mai et s'est étalée jusqu'à la fin de la première semaine de juin. Ces facteurs ont influencé la formation de baies peu chargées en pépins à la nouaison. (Un à deux pépins par grains seulement)

La véraison

Les températures en dessous des moyennes saisonnières durant les mois de mai et de juin ont confirmé la situation particulièrement tardive du millésime avec un début de véraison en fin du mois de juillet. La situation s'est inversée vers le 8 août, et particulièrement dans la deuxième quinzaine permettant une accélération du processus de véraison. La suite de l'été en août et en septembre fut chaude et sèche.

Malgré le printemps humide le bilan hydrique estival est très déficitaire. Et ce depuis la deuxième quinzaine du mois de juin. Le parcours hydrique du millésime 2012 se révèle donc particulièrement qualitatif, mais a nécessité beaucoup de travaux en vert, (notamment d'échardage des « gourmands » et d'effeuillage autour des grappes) afin de conserver un état sanitaire parfait tant du feuillage que des raisins. Les vendanges : Nous avons commencé les analyses de maturité des raisins à partir du 1 septembre (Méthode Dyostem) , et pris parti de préserver les arômes de fruits et la fraîcheur naturelle des vins.

Les vendanges

Les vendanges ont commencé à partir du 26 septembre sur le merlot, et le 8 octobre sur les cabernets franc et sauvignon. Le millésime 2012 compte tenu des similarités climatologiques se rapproche des 2000 et 2009.

Les vins révèlent une belle fraîcheur naturelle et beaucoup de fruits.



CHÂTEAU FOUGAS