



Millésime 2013

Millésime 2013, l'extravagant

Le millésime 2013 a rencontré une climatologie atypique.

Dès le mois de janvier les prévisions saisonnières avaient mis l'accent sur une pluviométrie très importante tout au long de la saison. Ces dernières étaient confirmées par le calendrier annuel de Maria Thun en biodynamie.

...Nous savions donc à quoi nous attendre dès le début du printemps et avons redoublé d'attention tout au long de ce millésime...

Le débourrement

s'est effectué à une date normale vers le 15 mars sur l'ensemble de la propriété.

La floraison

Sur le merlot, celle-ci a commencé le 15 mai. Le froid et la pluie l'ont énormément perturbée puisqu'en année normale elle se déroule généralement en une semaine, et que cette année, elle s'est étendue sur près d'un mois...

La conséquence en fut une mauvaise fécondation sur le merlot, entraînant du millerandage et de la coulure.

Les cabernets, franc et sauvignon, en ont été préservés car leur floraison a eu lieu plus tard.

La fermeture de la grappe est intervenue vers le 23 juillet sur le merlot et le 17 juillet sur les cabernets avec quasiment un mois de retard par rapport à l'année précédente.

La véraison

Ce retard ne s'est pas comblé à la véraison du 16 au 19 août...

Et nous savions alors que la vendanges serait anormalement tardive...

Grâce à notre attention constante à la météo, aux traitements réguliers en bio et en biodynamie nous avons obtenu des raisins très sains et de grande qualité avec des peaux épaisses et très aromatiques.

Les vendanges

se sont déroulées du 1er au 5 octobre sur le merlot et les 9 et 10 octobre sur les cabernets.

La récolte comme dans tout le bordelais cette année est peu importante, cependant, **au Château Fougas, d'une qualité exceptionnelle !**

Les vins désormais en barriques, sont très concentrés, équilibrés et recèlent une complexité aromatique extraordinaire.



CHÂTEAU FOUGAS