



CHÂTEAU FONROQUE 2015

Sous la direction d'Alain Moueix
Responsable technique Laurent Nougaro

Conditions météorologiques du millésime

L'année 2015 a connu un découpage saisonnier très net. Le printemps plutôt clément est arrivé à temps après un hiver froid et humide. Le mois de juin, sec et chaud a fourni à la floraison des conditions favorables. Juillet a confirmé la tendance de l'été, permettant un arrêt de croissance précoce de la vigne. Enfin, les orages d'août et septembre ont évité un caractère solaire trop affirmé dans ce millésime et sont venus équilibrer le développement des plantes. Les vendanges débutées mi septembre ont été achevées dans le mois.

Superficie de récolte	17,30 hectares
Terroir de récolte	plateau calcaire et côte argilo-calcaire
Cépages de récolte	92,5 % Merlot - 7,5 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	14 au 28 septembre
Vinification	voir fiche générale
Mode de culture	Vin bio et biodynamique Vin biologique, Agriculture France FR-BIO-07 Vin biodynamique contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	75 % en barriques et 25 % en cuves
Rendement	44 hectolitres/ha
Production	66933 bouteilles

Dégustation

La robe est belle et sombre promesse d'un vin riche. Le nez est complexe. S'y mêlent la poudre d'opium, les fruits noirs, l'âtre, la violette. La bouche est juteuse, rafraîchissante et caressante. Elle évoque les soies et les flanelles précieuses mais aussi la roche, voire l'eau de roche la plus pure. Le vin rappelle le bleuet, la rose ancienne. Sa finale, minérale et saline, accompagne très longtemps.

Commentaires actualisés par Alain Moueix – 2017

2015 est un millésime chaud avec des degrés d'alcool potentiels plutôt élevés. Au début des vendanges, j'avais en tête les 2003. Je me souvenais combien ceux qui avaient extrait les tanins avec excès avaient produit des vins lourds et sans âme, combien les apports de bois excessifs avaient donné des vins secs. La mémoire, essentielle ici comme ailleurs, offre parfois des directions dont la cohérence se mesure sur plusieurs millésimes. La matière était là, il suffisait de la cueillir et de révéler son potentiel sans volonté de modifier son visage de l'année.

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>