



## — Millésime 2014 — Le Magnifique !

### **Le Débourrement :**

Après un hiver chaud et pluvieux, le printemps s'est déroulé en continuité dans la chaleur et le beau temps, rythmé avec régularité par un jour de pluie hebdomadaire... Les prévisions fournies par la météo régionale se sont, contrairement aux années précédentes, avérées exactes, ce qui a facilité la mise en place de nos traitements en bio et en biodynamie...

Dès l'apparition des bourgeons, nous avons procédé à un ébourgeonnage sur l'ensemble de la propriété.

### **La Floraison :**

Nous avons bénéficié d'un beau temps régulier durant la floraison du merlot et des cabernets. Celle-ci s'est déroulée rapidement sur une semaine : du 02/06/14 au 9/06/14 sur le merlot et le cabernet franc et du 06/06/14 au 15/06/14 sur le cabernet sauvignon, plus tardif.

La fécondation a été très homogène. La grande amplitude de température entre le jour et la nuit a favorisé la production de grappes très longues et très aérées jusqu'au stade de leur fermeture.

Le Château Fougas a été épargné par les orages violents qui se sont abattus durant les mois de mai et de juin.

Puis, nous nous sommes attachés en juin au levage des branches dans le palissage, et nous avons procédé à un effeuillage au niveau des raisins pour prévenir les risques de maladies.

### **La Véraison :**

Dès le 13/08/14, la véraison était presque terminée sur le merlot. Nous avons continué la vendange en vert en supprimant les grappes les moins mûres et en allégeant les paquets afin de conserver une maturité homogène et un état sanitaire parfait jusqu'à la vendange.

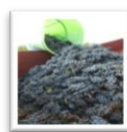
Nous avons commencé nos premières analyses de maturité dans les vignes le 20 août (Procédé Dyostem). Celles-ci se sont déroulées ensuite chaque semaine jusqu'à la fixation des dates des vendanges selon les maturités des parcelles... Les peaux des raisins étaient épaisses et les baies aromatiques...

### **Les Vendanges :**

Les vendanges ont commencé fin septembre selon la maturité des parcelles.

### **Les Vins :**

La récolte a été peu abondante mais très qualitative. Les vins sont désormais en barrique avec une belle longueur en bouche et beaucoup de fruit.



## CHÂTEAU FOUGAS

BP 51 - 33710 LANSAC - France - Tél. 33 (0) 557 684 215 - Fax 33 (0) 557 682 859 - [jybechet@fougas.com](mailto: jybechet@fougas.com)

[www.locationfougas.com](http://www.locationfougas.com) • [www.fougas.com](http://www.fougas.com) • [www.facebook.com/chateaufougas](http://www.facebook.com/chateaufougas)



Vin biologique  
certifié par Ecocert  
FR-BIO-01

