



— Millésime 2016 — Celui de tous les excès !

Après une longue période de pluie au printemps, un épisode de canicule cet été durant plus de quatre mois sans une goutte de pluie, la vigne a demandé pour ce 2016 une attention soutenue et redoublée durant toute sa croissance...

Le Débourrement :

Après un hiver doux et peu arrosé, quasi méditerranéen, l'instabilité du ciel s'est installée à partir du mois de mars durant tout le printemps avec une fraîcheur inhabituelle. Le débourrement, tardif, a commencé dans la première quinzaine du mois d'avril sous la pluie.

La Floraison :

Après de fréquents épisodes de pluie, la floraison s'est passée sous le soleil et une chaleur favorable de 20°C durant une semaine à partir du 28 mai.

Avec déjà huit jours de retard par rapport à l'année précédente, les fleurs bien fécondées ont produit de jolies grappes longues et abondantes.

La suite du printemps a été très arrosée, demandant une attention toute particulière pour prévenir de toutes maladies.

La Véraison :

Au 14/08/16, les raisins étaient à mi- véraison avec un retard d'une quinzaine de jour sur les moyennes annuelles. La véraison fut très homogène, prometteuse d'une récolte d'une maturité régulière exceptionnelle.

La canicule s'est installée à partir de juillet, et, durant tout le mois d'Août sans aucun épisode de pluie.

Craignant le blocage de la maturité par sécheresse, nous avons travaillé les sols durant tout ce mois en respectant le vieil adage paysan : "Un labourage vaut deux arrosages", ce qui a assuré une régulation hydrique parfaite. Ainsi la vigne n'a pas du tout souffert de la chaleur ni du manque d'eau. Nous avons accompagné ce travail de plusieurs traitements de biodynamie.

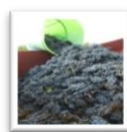
Les Vendanges :

Le mois de septembre a été exceptionnellement ensoleillé et sujet à des chaleurs estivales, favorisant une fin de maturation parfaite et très homogène.

Les vendanges se sont déroulées du 1^{er} au 8 octobre sous le soleil....

Les Vins :

Les vins présentent une grande richesse en fruit, en fraîcheur, en couleur et en tanin. Ils sont pleins, denses, fins et veloutés. L'ensemble est harmonieux. Le millésime 2016 est d'ores et déjà magnifique !



CHÂTEAU FOUGAS

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

www.locationfougas.com • www.fougas.com • www.facebook.com/chateaufougas



Vin biologique
certifié par Ecocert
FR-BIO-01

