



— Millésime 2018 — ... Une météo violente & caniculaire !

Le Débourrement :

Après un hiver et un début de printemps marqués par de fortes intempéries (Episodes de pluies violentes et de fréquentes tempêtes), le débourrement de la vigne a commencé vers le 10 avril. Dès le 26 de ce mois les premières grappes étaient visibles avec une belle sortie.

La Floraison :

La floraison qui s'est déroulée sur une courte semaine à partir du 23 mai. Durant cette période un léger épisode de grêle s'est abattu le 26 mai sur Fougas, ne provoquant aucun dégât sur les grappes mais nécessitant par la suite un échardage manuel important car les apex des branches avaient été ciselés, laissant la vigne pousser en largeur plutôt qu'en hauteur. Nous avons également effectué tout juste après cet épisode plusieurs traitements en biodynamie à base de tisane de prêle pour prévenir de toute attaque de mildiou

La Véraison :

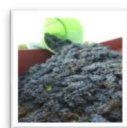
Les mois de juin et de juillet ont été caractérisés par de très fortes chaleurs atteignant plus de 30 °, et marqués ponctuellement par de brefs abats d'eau d'une extrême violence, tandis que le mois d'août, caniculaire, fut sec sans aucune pluie. Au 7 août, la vigne était à mis-véraison. Durant ce mois, les feuilles ont cessé de pousser et les raisins se sont donc chargés en tannins. La biodynamie nous a permis de conserver la fraîcheur du sol grâce à des pulvérisations de bouse de corne.

Les Vendanges :

Les vendanges se sont déroulées à partir du 22 septembre sur le merlot, et en fin de semaine suivante sur le cabernet. Les peaux des raisins étaient épaisses et savoureuses, mais le jus peu important du fait de la sécheresse de l'été et du mois de septembre.

Les Vins :

La récolte, peu abondante, est exceptionnellement qualitative aux saveurs complexes et raffinées. Les vins sont désormais en barrique avec une belle longueur en bouche et beaucoup de fruit. Cette année, nous avons innové et une partie du vin fait son vieillissement en amphore...



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

