



## — Millésime 2007 — Une belle richesse !

Une année qui restera dans les esprits par ses conditions climatiques insolites : plutôt pluvieuse, si on compte en nombre de jours de pluies, alors que le déficit hydrique est proche de celui des deux derniers millésimes, avec des mois de juillet et août arrosés et septembre-octobre sans pratiquement une seule goutte d'eau.

### **La Floraison :**

Du 21 au 30 mai.

### **La Véraison :**

Vers le 25 juillet.

### **La Maturation :**

Plus lente que ces dernières années, nous avons dû attendre longtemps pour que les pépins soient enfin mûrs.

### **Notre Implication et notre Savoir-faire :**

2007 est un millésime où la pression du mildiou a été très forte et pour lequel nous avons redoublé d'efforts dans la vigne (éclaircissage, effeuillage importants...). pour améliorer la maturation des raisins et les amener aux vendanges dans des conditions optimales... Ces efforts se sont avérés largement récompensés.

### **Les Vendanges :**

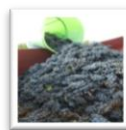
Comme à l'accoutumée, nous avons attendu que les saveurs d'abricot, caractéristiques de la maturité optimum à Fougas, apparaissent dans les grappes pour commencer à vendanger. Il a fait tellement beau durant les mois de septembre et d'octobre que nous avons pu attendre et vendanger "à la carte". Le merlot des jeunes vignes a été ramassé le 22 septembre puis, reprise des vendanges le 29. Les cabernets à partir du 11 octobre. Voilà un rythme qui nous convenait bien pour notre 32<sup>ème</sup> récolte! Nous sommes récompensés des efforts consentis dans la conduite du vignoble : ébourgeonnage, éclaircissage, enherbement, etc. Grâce à tout cela, nous avons ramassé un raisin parfaitement mûr et sain. Les vins présentent de très bons équilibres, des degrés autour de 12.5°C/13.50°C, de beaux arômes de fruits. Les rendements "petits, petits", moins de 39 hl/ha. Les premières dégustations des vins ont fait ressortir des couleurs profondes, des textures soyeuses et fraîches.

Dans les vignes, nous avons doublé nos équipes afin de faciliter le tri des quelques grains botrytisés dès la cueillette. A Fougas, la tolérance d'apports de pétiotes, de feuilles, pédicelles dans les cuves ou dans les barriques de fermentation est réduite à zéro. Les grappes de raisin ont été triées sur deux tables de tri, la première placée avant égrappoir était composée de 6 personnes, et la seconde située après l'égrappoir de 8 personnes.

### **Nos techniques de vinification:**

Ajustées aux conditions du millésime macération courte, peu de pigeage, aucune pompe utilisée pendant la vinification, ce qui a permis d'exploiter au maximum le très beau potentiel des raisins mis en cuves. Nous avons fait d'importants tests de fermentation alcoolique en barriques sur de nombreuses parcelles.

Une très belle richesse aromatique. Les vins du merlot, après fermentation alcoolique, témoignent de cette qualité avec des bons degrés naturels, des acidités révélatrices d'un bon équilibre en devenir, une couleur qualifiée d'impressionnante, signe du bon fonctionnement de la vigne pendant l'été, une belle complexité aromatique de fruits rouges et noirs frais, et des tanins qui apparaissent fins, ronds et fondus. Les vins issus des cabernets franc et sauvignon sont particulièrement intéressants cette année.



## CHÂTEAU FOUGAS