



## — Millésime 2008 — Un millésime surprenant !

A vingt ans d'écart, la climatologie (températures moyennes, insolation, pluviométrie), les stades phénologiques, les dates de vendanges et de prévision de rendements sont très similaires entre les millésimes 1988 et 2008. Une climatologie très contrastée.

Cette année, le cycle végétatif de la vigne et l'évolution de la maturation des raisins ont dû s'accommoder d'une météo qui n'a pas hésité à jouer au yo-yo avec de soudaines alternances de fortes pluies et d'insolation, de coups de froid et d'épisodes de chaleur.

### **La Floraison :**

Du 30 mai au 10 juin.

### **La Véraison :**

Vers le 27 juillet.

### **Les Vendanges :**

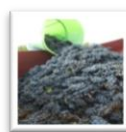
L'évolution de la maturité fut très lente. Dès début septembre, les belles amplitudes thermiques diurnes-nocturnes ont été favorables à la synthèse des arômes et des anthocyanes. Les vendanges ont commencé le 27 septembre, et se sont terminées le 7 octobre sur le merlot. Les cabernets franc et sauvignon ont été vendangés à partir du 11 octobre. Il y avait très peu de pépins, un à 2 maximums par grain. Or les tannins des pépins, contrairement à ceux de la peau, confèrent une rusticité au vin. Il faut donc s'attendre à un grand raffinement de ce millésime.

Les raisins étaient beaux. Les pellicules des baies étaient épaisses, riches en matière colorante et en tannin, très aromatiques. L'état sanitaire était parfait en ce milieu d'automne. De ce fait, il n'y avait aucune urgence à vendanger et tout fut récolté à la main avec une équipe de quinze personnes. Le volume de la récolte est faible (28 hl/ha) car, malgré les pluies de printemps, il y avait très peu de jus dans les grains. La conversion du Château Fougas vers l'agriculture biologique en cette année de climatologie surprenante a été une grande réussite... Le tout est simplement d'écouter la vigne nous parler et de lui répondre intelligemment...

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

Entrés au chai encore frais, les raisins ont pu profiter plus facilement des bénéfices des périodes de macération pré-fermentaire. De bons niveaux d'acidité naturelle ont favorisé une réduction du sulfitage pour trouver le meilleur compromis entre protection des moûts et préparation d'un terrain favorable aux fermentations malolactiques. Le travail en macération a terminé l'harmonisation des vins, avec en particulier une belle réactivité à la micro oxygénation. Trois voire quatre semaines de macération post fermentaire ont permis de gagner en densité et en volume, avec une prise de gras qui a tempéré la vivacité. Les vins ont également acquis de belles et puissantes longueurs aromatiques.. 2008 aura été un millésime "lent" . Il lui aura fallu du temps, pour mûrir, pour macérer, pour fermenter.

Les vins sont harmonieux, avec un bon compromis entre finesse et puissance. Au final, 2008 fera partie des beaux millésimes du début de ce siècle. Après nous avoir inquiétés, la nature aura en effet pris son temps pour donner tous les éléments nécessaires au vin afin qu'il soit à la fois gourmand et doté d'un potentiel de garde prometteur.



## CHÂTEAU FOUGAS