



— Millésime 2010 — Qui n'a rien à envier à 2009 !

La fin d'hiver et le début du printemps 2010, très frais, ont induit un démarrage tardif de la végétation. Ce débourrement retardé (à partir du 28 avril) a préservé les jeunes rameaux des gelées printanières.

Le Débourrement :

Les conditions plus humides sur le débourrement associées à la remontée franche des températures à partir de mi-avril ont conduit à une sortie très homogène avec très peu de "fenêtres" dans la végétation.

La Floraison :

À partir du 28/05 sur le merlot, terminée le 11/06 sur le cabernet. Elle est très étalée et, associée à une forte coulure sur les merlots, a nettement réduit le potentiel quantitatif de la récolte qui s'annonçait important au regard du nombre et de la taille des inflorescences à la fin du mois de mai (en relation avec la belle initiation florale de 2009). Les conditions thermiques du mois de juillet, particulièrement favorables, surtout lors de la première quinzaine, ont gommé une partie de cette hétérogénéité post-floraison.

La Véraison :

Du 28 mai sur le merlot fin le 10 juin sur le cabernet, quoi que lente à débiter (notamment par rapport à 2005) s'est terminée assez rapidement, les "queues de véraison" n'étant pas restées visibles longtemps. Le déficit hydrique record enregistré cette année, avec un accroissement progressif et constant depuis le 16 juin, est l'origine d'une situation particulièrement prometteuse. Le très fort déficit hydrique est à l'origine d'une taille de baies remarquablement faible, associée à une concentration phénolique plus importante qu'en 2009 mais avec en plus une richesse aromatique et une préservation de l'acidité étonnantes. Les quelques pluies enregistrées lors de la deuxième semaine de septembre (25 mm) ont accéléré la maturation des pellicules localement retardée par des contraintes hydriques.

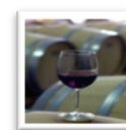
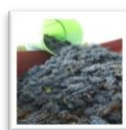
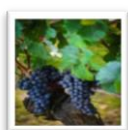
Il est très encourageant de constater cette année, malgré la richesse phénolique des pellicules, une très belle synchronisation de maturités technologique, phénolique et aromatique. Les grands terroirs argileux comme à Fougas, se sont montrés étonnamment précoces, conséquence de contraintes hydriques plus modérées. La phénologie de 2010 est très proche de celle de 2009 avec seulement un à deux jours de retard à la véraison. 2010 s'annonce tout aussi concentré mais avec une richesse et une fraîcheur aromatiques supérieures et une vivacité plus marquée. 2010 se profile donc comme un très grand millésime en rouge avec, dans les raisins, tous les constituants devant lui permettre de traverser les décennies : tannins nombreux et mûrs, complexité aromatique et acidité préservée.

Les Vendanges :

Les vendanges ont commencé le 23 septembre sur le merlot, et se sont terminées dans la première quinzaine d'octobre sur les cabernets sauvignon et franc.

Les Vins :

Puissant, équilibré, très acidulé, accompagné d'arômes complexes de fruits et de fleurs.



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



Vin biologique
certifié par Ecocert
FR-BIO-01