



— Millésime 2011 — Une année à nulle autre pareille... !

2011 n'a pas cessé de nous surprendre tant les conditions climatiques ont été originales tout le long de cette année...

Précoce depuis le débourrement, ce millésime a connu un mois de juillet humide et frais, suivi d'un mois d'août également frais mais très sec.

Depuis avril nous guettions les passages nuageux avec impatience, mais la pluie, très localisée, allait s'abattre ailleurs. Elle arriva enfin dans la première semaine de septembre. Ce fut ensuite un beau temps à partir de la deuxième quinzaine, avec un été indien bien installé depuis le 9/09/11.

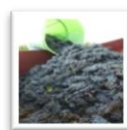
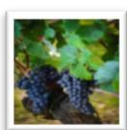
L'avance d'environ quinze jours qu'avait prise la vigne depuis le débourrement s'est peu à peu ralentie pour revenir à une maturité normale en fin de saison. Compte tenu du bel état sanitaire des grappes, nous avons fait le choix de vendanger tardivement, pour parvenir à la pleine maturité et pour préserver les beaux arômes de fruits.

Fin septembre, les vendanges ont été conduites exclusivement à la main, car les quelques pluies en début de mois avaient favorisé le développement de quelques foyers peu importants de botrytis.

Le tri s'est minutieusement effectué à la vigne puis sur les deux tables de tri, ne laissant pénétrer dans les cuves que des raisins sains. Les vins sont dotés d'une belle couleur, très aromatiques avec des indices de folin très importants et une belle acidité naturelle...

Cette année si surprenante sera celle des bons viticulteurs qui auront su faire aux bons moments les bons choix dans les vignes et dans les chais.

Le Terroir en effet ne se résume pas simplement à la terre mais dépend d'une constante interrelation entre cette dernière et la main de l'homme qui la cultive...



CHÂTEAU FOGAS

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