



2007 : " un grand millésime inattendu"

« Après un hiver froid, la vigne déboussa normalement et la pousse s'accéléra grâce à un mois d'avril particulièrement chaud. La floraison s'enclencha avec un peu d'avance et s'acheva début juin, dans une période de mauvais temps. Il en a résulté une relative coulure (échec de la floraison) sur l'ensemble des cépages.

L'été généralement frais et humide provoqua une pression permanente de mildiou dont les attaques bien que jugulées, éliminèrent une autre petite partie de la récolte. L'effeuillage sévère pratiqué en juillet permit de maintenir les grappes dans un excellent état sanitaire.

La météo idéale de Septembre et octobre permit finalement à une récolte peu abondante homogène et saine, d'arriver à une maturité très intéressante voire exceptionnelle pour les Cabernet- Sauvignons.

Les vendanges ont débuté le 26 septembre pour s'achever le 12 octobre.

L'acquisition cette année, d'une « Vendangeuse Grégoire G175 » dotée des nouvelles innovations technologiques et environnementales aura permis une récolte au meilleur moment de chacune des parcelles.

Au final nous aurons vendangé des quantités plutôt faibles (43 hl/ha), donnant des vins très colorés, aux arômes exubérants, avec de beaux tanins denses et fins: des vins généreux et profonds. L'élevage traditionnel en barrique devrait, après une année, finir de révéler cette belle promesse.

- Rendement moyen : 43 hl/ha

Dominique FOUIN

Château FontestEAU 2007

- Volume produit : 710 hl
- Assemblage : 65 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot Noir, 14 % Cabernet Franc
1% Petit Verdot
- Alcool : 13,10 % - Ph : 3,98 - Sucres résiduels : 0
- Elevage : 25% de barriques neuves
- Vin à profil de garde supérieur à 10 ans.

