



"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 frais et humide provoqua une pression permanente de mildiou dont les attaques bien que jugulées, éliminèrent une autre 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-sauvignon.

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 (43hl/ha), donnant des vins très colorés, aux arômes exubérants, avec de beaux tanins denses et fins : des vins généreux et profonds."

Dominique FOUIN

- Rendement moyen : 43 hl/ha

Variation

DE
FONTESTEAU
2007

Variation est une variante à l'assemblage retenu pour le Château FontestEAU qui conduit à obtenir une petite cuvée très différente (sans hiérarchie qualitative) à partir des mêmes parcelles mais dans des proportions différentes. Ce vin est élevé 12 mois en barrique neuve.



Volume produit : 4 800 bouteilles

Assemblage : 59 % Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot Noir, 15% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Alcool : 13,20% - **Ph :** 3,8 - **Sucres résiduels :** 0

Elevage : 100% de barriques neuves (chauffe moyenne)

Vin à profil de garde supérieur à 10 ans.



CHATEAU
FONTESTEAU
HAUT-MÉDOC
Variation
BOYSSON