



« Après un hiver très froid (minima à -12 C) la pluie et la fraîcheur du mois d'avril conduirent à un débourrement plutôt tardif, notamment des Merlots dont les bourgeons ont éclos quasiment en même temps que les Cabernets.

La dalle calcaire du sous-sol, sur laquelle repose l'ensemble du vignoble de FontestEAU permet de trouver l'humidité nécessaire à la vigne pour résister à un été extrêmement chaud et sec.

Un effeuillage modéré permet une belle maturation sans échaudage des grappes. Jusqu' au 8 octobre, vendange des premiers Merlots mûrs à souhait nous n'avons cessé d'arpenter le vignoble pour prélever et faire nos dégustations de baies. C'est en observant jour après jour l'évolution de la maturité ainsi que l'état sanitaire des baies que nous avons pu récolter chaque parcelle au meilleur moment. Après une deuxième partie de vendanges pluvieuse, les derniers Cabernet Sauvignon étaient finis d'être récoltés le 29 octobre ».

Dominique FOUIN

- Rendement moyen : 47 hl/ha

Variation DE FONTESTEAU

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 : 6 266 bouteilles
- Assemblage : 54 % Cabernet Sauvignon, 44 % Merlot Noir, 2% Cabernet Franc
- Alcool : 13% - Ph : 3,73 - Sucres résiduels : 0
- Elevage : 100% de barriques neuves (chauffe moyenne)
- Vin à profil de garde supérieur à 10 ans.

