



CHATEAU FAUGERES 2009

Sublime année sur les terroirs de coteaux argilo-calcaires

Le millésime 2009, le plus sec des 10 dernières années, débuta cependant avec un printemps très humide et frais entraînant un débourrement tardif. Le 13 mai un orage de grêle qui a frappé le vignoble de Saint-Emilion, notamment le plateau, a entraîné la perte d'une partie de la récolte. La précocité de cet orage et la réactivité de l'équipe du château a permis au vignoble de cicatriser rapidement et dans les meilleures conditions.

Début juin (7/06), la floraison s'est déroulée, avec des conditions climatiques favorables. Le retard accumulé auparavant fut rattrapé ensuite permettant au cycle végétatif d'être très proche de la moyenne en septembre. La nouaison eut lieu vers le 22 juin, la fermeture de grappe sur Merlot vers le 17 juillet et la véraison vers le 15 août.

Sur l'ensemble du cycle végétatif 2009, le bilan hydrique fut largement déficitaire, notamment du 15 juin à la mi-septembre. De ce point de vue, le millésime est très proche de 2000, avec des rendements plus faibles. La contrainte hydrique a été plus tardive qu'en 2005.

Ces superbes conditions climatiques ont permis la formation d'une charge tannique importante, avec une maturité technologique et aromatique tardive. La forte quantité d'anthocyanes, et surtout le très bas niveau d'acide malique, caractérisent également ce millésime.

Les pluies de mi-septembre ont permis de redynamiser la maturation assez lente des raisins et la magnifique arrière-saison a garanti des conditions de vendanges idéales.

En 2009, les terroirs argilo-calcaires de Faugères, très qualitatifs, ont permis une bonne récupération hydrique de la vigne en été, sans stress marqué et sans blocage phénolique. De plus, la grêle de mai, en limitant les rendements, a apporté une richesse encore supérieure aux baies qui avaient été épargnées.

Les vendanges sur les jeunes vignes de Merlot débutèrent le 30 septembre 2009. Le planning de la cueillette s'est étalé sur deux semaines, sans pression climatique, " à la carte ", adapté à la parfaite maturité des raisins.

Ce fut la première vendange vinifiée dans le nouveau chai-cathédrale de Mario Botta qui a pu ainsi bénéficier de toute la technologie du nouveau process (chambres froides, tri optique, gravité sur trois niveaux, pigeur pneumatique, lecture de densité automatique, etc...)

Les vins de ce millésime se caractérisent par des concentrations exceptionnelles, rarement égalées et un très bel équilibre.

Le fruit est excellent, riche, le milieu de bouche complexe et dense, les tanins veloutés parfaitement murs, la finale à la fois puissante et élégante et très longue sur le fruit. Merci Dame Nature.

Assemblages

Merlot : 85%

Cabernet franc : 10%

Cabernet-sauvignon :

Château Faugères 2009

Sublime année sur les terroirs de coteaux argilo-calcaires

Le millésime 2009, le plus sec des 10 dernières années, débuta cependant avec un printemps très humide et frais entraînant un débourrement tardif. Le 13 mai un orage de grêle qui a frappé le vignoble de Saint-Emilion, notamment le plateau, a entraîné la perte d'une partie de la récolte. La précocité de cet orage et la réactivité de l'équipe du château a permis au vignoble de cicatriser rapidement et dans les meilleures conditions.

Début juin (7/06), la floraison s'est déroulée, avec des conditions climatiques favorables. Le retard accumulé auparavant fut rattrapé ensuite permettant au cycle végétatif d'être très proche de la moyenne en septembre. La nouaison eut lieu vers le 22 juin, la fermeture de grappe sur Merlot vers le 17 juillet et la véraison vers le 15 août.

Sur l'ensemble du cycle végétatif 2009, le bilan hydrique fut largement déficitaire, notamment du 15 juin à la mi-septembre. De ce point de vue, le millésime est très proche de 2000, avec des rendements plus faibles. La contrainte hydrique a été plus tardive qu'en 2005.

Ces superbes conditions climatiques ont permis la formation d'une charge tannique importante, avec une maturité technologique et aromatique tardive. La forte quantité d'anthocyanes, et surtout le très bas niveau d'acide malique, caractérisent également ce millésime.

Les pluies de mi-septembre ont permis de redynamiser la maturation assez lente des raisins et la magnifique arrière-saison a garanti des conditions de vendanges idéales.

En 2009, les terroirs argilo-calcaires de Faugères, très qualitatifs, ont permis une bonne récupération hydrique de la vigne en été, sans stress marqué et sans blocage phénolique. De plus, la grêle de mai, en limitant les rendements, a apporté une richesse encore supérieure aux baies qui avaient été épargnées.

Les vendanges sur les jeunes vignes de Merlot débutèrent le 30 septembre 2009. Le planning de la cueillette s'est étalé sur deux semaines, sans pression climatique, « à la carte », adapté à la parfaite maturité des raisins.

Ce fut la première vendange vinifiée dans le nouveau chai-cathédrale de Mario Botta qui a pu ainsi bénéficier de toute la technologie du nouveau process (chambres froides, tri optique,

gravité sur trois niveaux, pigeur pneumatique, lecture de densité automatique, etc...)
Les vins de ce millésime se caractérisent par des concentrations exceptionnelles, rarement
égalées et un très bel équilibre.

Le fruit est excellent, riche, le milieu de bouche complexe et dense, les tanins veloutés
parfaitement murs, la finale à la fois puissante et élégante et très longue sur le fruit. Merci Dame
Nature.

Assemblages

Merlot : 85%

Cabernet franc : 10%

Cabernet-sauvignon : 5%