



## — Millésime 2023 —

# Accélération des transformations Climatiques

Les modifications climatiques déjà visibles dès 2022 se sont confirmées en 2023 par une pluviométrie et des canicules aléatoires ainsi qu'un accroissement moyen des températures annuelles. Les cépages les plus sensibles au mildiou comme le merlot ont eu peine à résister à ses attaques tandis que le cabernet y a bien résisté.

### **Le Débourrement :**

L'hiver s'est caractérisé par une température douce d'un degré supérieur à la moyenne et d'un important déficit hydrique de 37% par rapport à l'année précédente, et seulement 4 jours de températures négatives de juste 0,1°C en février.

Le débourrement a commencé durant la première semaine du mois d'avril avec des températures supérieures de 1,2°C à la moyenne, associées à un risque de contamination pré-épidémique de mildiou. Les premières grappes étaient abondantes, nous avons supprimé les contre-bourgeons.

### **La Floraison :**

La fleur, précoce, s'est déroulée du 21 mai jusqu'à la fin de ce mois. Nous avons procédé à un effeuillage, au niveau des grappes.

Juin a été ponctué de pluies violentes et fréquentes lessivant les traitements et nous contraignant à retraiter quasiment tous les trois jours pour maintenir la protection préventive de la vigne. Nous avons été néanmoins attaqués par le mildiou sur les parcelles de merlot, particulièrement sur grappes et non sur les feuilles.

### **La Véraison :**

Les risques de mildiou ont perduré pendant tous les mois de juin et de juillet avec une pluviométrie importante et des baisses de température par rapport à la normale saisonnière. La véraison a commencé vers le 15 juillet se terminant en fin de mois.

### **Les Vendanges :**

Les vendanges, se sont déroulées à partir du 21 septembre sous le soleil.

### **Les Vins :**

La récolte est moins abondante sur le merlot que sur le cabernet, mais pour les deux cépages très qualitatives avec dans les vins des arômes de noisettes, de pruneaux et de griottes très confiturés.

---

## CHÂTEAU FOUGAS

33710 LANSAC - France - Tél. 33 (0) 557 684 215 - Fax 33 (0) 557 682 859 - [jybechet@fougas.com](mailto:jybechet@fougas.com)



Vin biologique  
certifié par Ecocert  
FR-BIO-01

