



Millésime 2020

Précoce & très qualitatif

Le Débourrement :

Le millésime 2020 s'est caractérisé par un climat chaud toute l'année, avec une pluviométrie contrastée : Très humide en automne (2019) et au printemps (2020) mais exceptionnellement sèche durant l'été. La biodynamie et une réflexion sur de nouvelles pratiques culturales adaptées nous a permis de maintenir un état sanitaire du vignoble sain tout en conservant la qualité et l'avance de maturité.

L'hiver particulièrement chaud a induit un débourrement précoce avec 15 jours d'avance sur la moyenne. Durant le mois d'Avril, chaleur et humidité ont favorisé une pousse active, laissant la vigne maintenir son avance. Nous avons pulvérisé une tisane de prêle pour prévenir le vignoble du mildiou.

La Floraison :

Le printemps tout aussi chaud et humide a eu pour résultat une floraison particulièrement précoce avec 12 jours d'avance, plaçant 2020 parmi les millésimes les plus précoces avec les 2003 et 2011.

Un travail mécanique de l'inter-rang a préservé la couche argilo-humique et évité les phénomènes d'érosion en permettant aux abats d'eau violents et successifs d'être directement assimilés par le sol. Nous avons effectué un effeuillage à l'est laissant les feuilles à l'ouest afin de protéger les grains du flétrissement par dessiccation.

La Véraison :

Celle-ci s'est enclenchée à Fougas le 13 juillet, en pleine période de sécheresse. Elle fut assez lente mais très régulière et homogène, avec une mi-véraison vers le 18 juillet, soit une avance de 12 jours sur la moyenne. Grâce à nos nouvelles pratiques culturales, la vigne n'a jamais souffert de la sécheresse.

A partir de la véraison et durant tout le mois d'août, le climat fut caractérisé par des journées et des nuits particulièrement chaudes, et une faible amplitude thermique entre le jour et la nuit.

Le début du mois fut marqué par une semaine de canicule. La biodynamie nous a aidé à conserver la fraîcheur du sol grâce à des pulvérisations régulières de bouse de corne

Les Vendanges :

Au moment de la récolte, les baies étaient dotées de peaux épaisses riches en arômes et les pépins croquants aux saveurs de noisette. L'état sanitaire était parfait. Les vendanges se sont déroulées sous le soleil les 14 et 15 septembre pour le merlot et les 28 et 29 septembre pour le cabernet.

Les Vins :

Les cuves vendangées ont vite fermenté libérant rapidement une très belle matière : Couleurs intenses, arômes de fruits noirs, rondeur, souplesse et richesse tannique, laissant présager un **magnifique millésime 2020**.

CHÂTEAU FOUGAS

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



Vin biologique
certifié par Ecocert
FR-BIO-01

