

Millésime 2001 Fougas Maldoror

Pour produire chaque année un millésime de qualité, l'homme doit être à l'écoute des particularités de son terroir, de la complexité des sous-sols, mais aussi des spécificités climatiques; il est nécessaire de comprendre la plante tout le long de son cycle. L'homme est présent pour adapter son action aux caractéristiques de l'année. Les pratiques culturales diffèrent selon chaque millésime.

Chaque opération doit être effectuée à la bonne date, et dans des délais limités pour se trouver en parfaite adéquation avec les conditions du développement végétatif.

Comme les anciens nous l'ont transmis, la taille s'est déroulée rapidement en février- mars, lorsque la vigne s'est mise à pleurer, avec nos ouvriers hautement qualifiés.

Elle a été suivie par un ébourgeonnage des contre bougeons, et d'une suppression des rameaux non porteurs de fruits ainsi que des entre cœurs. Ces opérations nécessitent une main d'œuvre très importante.

La floraison a débuté le 30 mai. La fermeture de la grappe a eu lieu vers le 10 juillet, la véraison le 25 juillet se déroulant sur une semaine sur le merlot, avec environ quinze jours d'écart sur les cabernets.

Compte tenu de la pluviométrie, nous avons procédé à un effeuillage manuel au niveau des grappes avant véraison. Puis effectué la traditionnelle « vendange en vert », laissant une grappe par branche.

Un deuxième effeuillage manuel a eu lieu après la véraison. Tous les verts jus ont été retirés des parcelles de cabernet.

Les vendanges manuelles (avec table de tri) sont intervenues à maturité phénolique à partir du 26 septembre pour le merlot et se sont terminées le 12 octobre pour le cabernet sauvignon. Si la vendange a été tardive, les fruits étaient bien mûrs et très sains.

La vinification s'est effectuée en petites cuves de 110 hl, qui respectent la spécificité du parcellaire quant à la maturité des raisins. Tous les pépins non mûrs ont été extraits du chapeau de marc. Après une macération pré fermentaire à froid d'environ une semaine (entre 5°C et 8 °C) la fermentation alcoolique a débuté avec pigeage afin d'extraire toute la richesse des pellicules. Celle-ci a été suivie d'une macération post-fermentaire assez longue. Les vins ont effectué leur fermentation malo-lactique en barriques neuves. Ils sont à ce jour en fût, où ils continuent leur élevage sur lie. Nous tentons une diversification plus importante dans le choix des barriques. Les meilleurs tonneliers s'associent à notre démarche qualitative.

Le millésime 2001 du Château Fougas Maldoror est très prometteur. Équilibré, il est doté d'une belle complexité aromatique, avec des nez de fruits mûrs et des tanins soyeux et raffinés. Il est en bouteilles depuis le 20 mai 2003.