

Millésime 2002
Château Fougas Maldoror
Château Riou de Thailas

Le millésime 2002 se caractérise par une climatologie originale : Il a été accompagné d'un déficit hydrique important dû à un automne et un hiver sec, et d'un déficit d'ensoleillement à mettre en relation avec des conditions estivales mitigées.

En comparaison avec les moyennes trentenaires on enregistre en 2002 près de 300 mm de pluie et 100 heures de soleil en moins.

Après un début d'hiver froid en décembre et en janvier, les températures sont plus douces en février. Les précipitations ont été déficitaires en début de printemps avec un temps doux et ensoleillé. Mai et juin sont beaucoup plus pluvieux. Au cours de l'été, un temps pluvieux et nuageux domine, entrecoupé d'embellies autour du 15 août.

Le mois de septembre est marqué par des épisodes pluvieux aux environs de l'équinoxe.

Le débourrement a eu lieu à partir du 29 mars pour le merlot et vers le 6 avril pour les cabernets.

La mi-floraison est intervenue entre le 3 et le 10 juin. Avec sur les merlots une légère coulure. La véraison est conforme à la moyenne trentenaire et s'est déroulée autour du 1er août.

Nous avons effectué un effeuillage manuel sur les deux vignobles, puis une vendange en vert durant la dernière semaine de juillet et la première quinzaine du mois d'août.

Le déficit hydrique a eu de fortes conséquences sur le poids des grappes et la récolte est peu abondante.

Nous avons constaté de rares flétrissures de grappes en fin de saison...

Grâce au soin porté à l'effeuillage et à la bonne répartition des grappes sur les branches, la récolte a été saine et de très bonne qualité malgré les quelques intempéries du mois de septembre.

La vendange s'est déroulée le 21 septembre au château Riou de Thailas, les 25 et 26 septembre pour le merlot au Château Fougas et le 8 octobre pour les cabernets. Grâce aux vendanges en vert et aux faibles rendements qui ont pallié les caprices climatiques, nous avons obtenu une bonne maturité et une forte concentration en polyphénols.

Nous avons fait une macération à froid à Riou de Thailas et à Fougas. Nous avons maintenu les températures à 5 ° C à Fougas durant une semaine.

Puis nous avons effectué un pigeage quotidien afin de casser les chapeaux de marc. Les vins ont effectué leur fermentation malo-lactique en barriques neuves.

Dotés d'une bonne acidité, les vins sont souples, aromatiques, et bien concentrés.

