

Millésime 2004 Château Fougas Maldoror

2004 une année plutôt tardive et une bonne surprise

Cette année, les sorties ont été tardives du fait d'un printemps froid.

A la suite d'un mois de juillet très sec et d'un mois d'août gris et humide, nous avons bénéficié d'un très beau mois de septembre et d'un mois d'octobre dans les normes bordelaises.

Nous avons beaucoup joué avec les techniques d'enherbement. En juillet, l'herbe était régulièrement tondue afin de favoriser le développement des raisins en période sèche. En août, puis en octobre nous l'avons laissé pousser pour absorber un maximum d'humidité. L'effeuillage a été réalisé des deux cotés du rang : au printemps à l'est et mi août à l'ouest, afin de permettre une bonne aération des raisins et un séchage rapide par temps de pluie.

Compte tenu de l'abondance et de la taille des grappes sur chaque pied les vendanges en vert furent très importantes. (Plus de la moitié des raisins a été supprimée avant le 15 août).

L'état sanitaire au moment des vendanges était parfait. Un niveau très élevé d'anthocyanes a chargé le vin haut en couleur, noir plutôt que rouge. Les peaux mûres à point ont favorisé les concentrations aromatiques.

- Les vins sont très équilibrés avec une bonne acidité.
- Le merlot est coloré, dense avec des tanins souples et une belle fraîcheur en bouche.
- Les cabernets s'annoncent très colorés, puissants, tanniques.
- Le potentiel aromatique est surprenant.

Les vendanges :

C'est notre 28^{ème} vendange, sans doute l'une des plus "calmes " que nous ayons vécue : Tardives et étalées sur quatre semaines (fait exceptionnel). L'état sanitaire des fruits était parfait du début jusqu'à la fin.

Dates des vendanges :

Les 28- 29 septembre pour le merlot et 11- 18 octobre pour les cabernets à Fougas.

Les vinifications ont pris leur temps :

- Plus de 15 jours de macération à froid.
- Les fermentations alcooliques ont duré très longtemps.
- Les dernières fermentations malo-lactiques se sont terminées en janvier 2005, (d'habitude début décembre tout est terminé).

Les analyses sont aussi remarquables que les vins à la dégustation (Ce qui confirme leur intérêt).