

Millésime 2006 Château Fougas Maldoror

MILLESIME 2006 Merveilleux caprices de la nature

Une année surprenante, une année qui restera dans les esprits par ses conditions climatiques insolites :

Une année 2006 plutôt sèche, avec une pluviométrie régulière et bien répartie au fil des mois, qui a permis à la vigne de bien supporter la chaleur.

Un millésime globalement chaud (**plus chaud qu'en 2005**), avec des mois de juin, juillet et septembre caniculaires. Un mois d'août qui a fait exception à cette tendance générale, plus frais, avec un vent très présent qui a séché les quelques pluies et rosées du matin. Un début de mois de septembre exceptionnellement chaud, suivi d'une période plus fraîche et orageuse. Ces originalités de la nature, survenues à des périodes clés du développement de la vigne, ont marqué profondément et de belle façon la qualité des raisins. Ainsi, ces éléments atypiques se sont révélés très favorables à la qualité future des raisins, pour aboutir à un résultat tout à fait bon avec :

- **une floraison précoce** et groupée, dès la fin du mois de mai, - un arrêt de croissance précoce de la vigne, avant la véraison, dû aux fortes chaleurs du mois de juillet et aux températures minimales élevées.

- **une véraison précoce** fin juillet.

La **maturation**, d'abord lente à cause de la météo plus fraîche du mois d'août, s'est par la suite accélérée grâce aux conditions climatiques exceptionnelles de la première moitié de septembre.

Le cépage merlot, grâce à sa précocité naturelle, possédait une très belle maturité au moment des vendanges et a su profiter pleinement de ces conditions climatiques.

Notre implication et notre savoir faire

2006 est un millésime pour lequel nous avons redoublé d'efforts dans la vigne (éclaircissage, effeuillage sans excès,...) pour améliorer la maturation des raisins et les amener aux vendanges dans des conditions optimales, efforts qui se sont avérés largement récompensés.

Si les pluies de mi-septembre ont pu nous inquiéter pour la récolte, finalement les vendanges se sont déroulées sous le soleil.

Par ailleurs, notre savoir-faire et l'utilisation de techniques de vinification les plus ajustées aux conditions du millésime ont permis d'exploiter au mieux le très beau potentiel de ces raisins.

UNE TRES BELLE RICHESSE AROMATIQUE

Comme toujours dans le cas d'année contrastée, **le grand terroir de Fougas** a su révéler toute la complexité de ce millésime. Les merlots ramassés du 25 au 28 septembre témoignent de cette qualité avec:

- des degrés naturels élevés proches de 13% vol.,
- des acidités révélatrices d'un bon équilibre des vins en devenir,
- un potentiel aromatique exceptionnel, réelle caractéristique du merlot pour ce millésime 2006,
- des peaux épaisses avec beaucoup de couleur (anthocyanes), riches en composés phénoliques.

Les cabernets francs et cabernets sauvignons récoltés à partir du 2 octobre ajouteront à leur tour, qualité et finesse à la grande complexité aromatique des merlots.