

### **Les conditions climatiques**

L'année 1993 a connu un printemps régulièrement plus chaud qu'à l'accoutumée. Les températures ont été supérieures entre 1,5°C et 2° C aux normes saisonnières. A la suite d'un bel été, l'automne a été pluvieux avec une importante dégradation du temps à partir du 10 Septembre.

### **Les conditions végétatives.**

L'année 1993 a bien commencé avec en particulier un débourrement précoce et un bon potentiel. La floraison a été prématurée (mi-floraison autour du 7 juin ) et rapide. La véraison a eu lieu de façon homogène et quasi simultanée sur les merlots et les cabernets, autour du 8 Août. Afin de favoriser l'aération des grappes, et donc un bon état sanitaire, nous avons procédé à un ébourgeonnage . Nous avons également effectué un éclaircissage ou «vendange en vert»: Ces pratiques ont pour objet de réduire le rendement en vue d'accroître la qualité aromatique des fruits restants, et d'accélérer leur maturation.

### **Les vendanges.**

Elles se sont faites selon une tradition immuable au Château Fougas à la main, du 23 Septembre au 5 Octobre. Pluie et soleil ont alterné durant ces deux semaines. Nos vendangeurs ont eu pour consigne de ne ramasser que les grappes qu'ils aimeraient manger. Nous avons goûté chaque tombereau à son arrivée au cuvier, afin de contrôler la qualité du Futur Maldoror.

### **La vinification et l'élevage.**

Nous avons chauffé la vendange avant fermentation à 26°C. Enfin, pour la première fois à Fougas nous avons effectué des fermentations malolactiques en barriques neuves, puis des ouillages deux fois par semaine, et des dégustations régulières pour suivre l'évolution en fûts.

***En 1993, le Maldoror est composé exclusivement de Merlot, il a mûri durant seize mois en barriques neuves.***