



# CHÂTEAU FONROQUE 2023

---

Consultant Alain Moueix  
Directeur technique Ludovic Guibert  
Communication Judith Barat

## Conditions météorologiques du millésime

2023 s'inscrit dans la tendance du changement climatique impliquant une certaine précocité. L'hiver débute par une période particulièrement froide, s'ensuit une douceur passagère jusqu'à la mi janvier. L'hiver s'installera ensuite jusqu'à la mi-mars, retardant légèrement le débourrement qui débute fin mars. Les précipitations hivernales ont permis de recharger les réserves hydriques, et les conditions favorables de ce début de printemps chaud accélèrent le cycle végétatif.

Ces conditions printanières chaudes et humides sont propices au développement du mildiou, qui impose réactivité et préparations biodynamiques afin de contenir la maladie et limiter les pertes.

Les températures chaudes s'installent fin mai et permettent à la floraison de progresser rapidement. La pluie, encore présente mi-juin, cède la place à une période sèche début juillet, favorisant la progression de la véraison. Les contraintes hydriques modérées permettent de maintenir un bon équilibre des maturités technologiques, phénoliques et aromatiques.

2023 reste un millésime généreux qui prouve une nouvelle fois la capacité d'adaptation du vignoble à des conditions climatiques extrêmes.

---

**Surface totale du vignoble** 17,60 hectares

**Terroir de récolte** plateau calcaire et côte argilo-calcaire

**Cépages de récolte** 87 % Merlot - 13 % Cabernet Franc

**Dates de vendanges** 5 au 29 septembre

**Mode de culture** Vin bio et biodynamique  
certifié par FR-BIO-01 Agriculture France  
contrôlé Biodyvin par ECOCERT France SAS

**Élevage** 31 % en barriques neuves, 25% en barriques de un vin  
20% en foudres, 18% en amphores et 6% en cuves

**Rendement** 50 hectolitres/ha

**Production** 77 500 bouteilles

---

**SCEA Alain Moueix  
Château Fonroque**

---

33330 Saint-Emilion  
Tél. : +33 (0) 5 57 24 60 02  
info@chateaufonroque.net

<http://chateaufonroque.net>