



FOUGUE

AOC Bordeaux Supérieur

2018

Les conditions climatiques du millésime

Le millésime 2018 a connu deux périodes aux conditions météorologiques très différentes et très marquées. Le début de l'année fut très pluvieux avec des températures supérieures à la moyenne, ce qui a nécessité un important travail dans les vignes. En 6 mois, nous avons reçu la pluie que nous recevons habituellement en une année. Puis la situation s'est radicalement inversée, avec un été chaud et sec, à l'ensoleillement maximal en août et septembre.

Le mois de janvier fut très doux mais marqué par un record d'humidité. Après février et mars très froids en dessous des normales, avril fut très doux, chaud et en seconde décade entraîna un débourrement plutôt précoce et rapide. En mai ce fut une succession d'orages, avec une alternance de périodes pluvieuses et sèches. Nous avons plutôt été épargné par la grêle. Juin et la première quinzaine

de juillet furent à la fois pluvieux et chauds, ce qui nous obligea à attaché une vigilance particulière à la lutte contre le mildiou.

Toutefois, l'été sans excès de chaleur, a connu un ensoleillement exceptionnel (18 % au dessus des normales pour juillet, août et septembre). Pour éviter de trop fortes teneurs en sucres, donc en alcool, nous avons réduit la surface foliaire. Le temps favorable nous a permis de vendanger sur un mois et de façon parcellaire pour une maturité optimale des raisins, que nous avons ainsi ramassés à parfaite maturité et très sains.

Une certaine unanimité sur le caractère exceptionnel de ce millésime a réuni tant les professionnels que les amateurs. Toutefois, c'est le travail réalisé dans nos chais qui nous a permis de vous offrir des vins à la belle complexité aromatique, au fruité incomparable et à la fraîcheur exceptionnelle.



«Fougue, l'instant de velours et de soie»

FOUGUE

Est née en 2010, prenant la relève de la Cuvée Vieilles Vignes, apportant avec sa jeunesse une puissance maîtrisée et enveloppante grâce à son élevage sous bois; Issue à 100% du cépage Merlot, la Fougue est la Cuvée phare du Château SAINCRIT, celle qui réunit.

100% MERLOT

DATE DE VENDANGES:

25 septembre 2018

DEGUSTATION:

Teinte grenat profond, nez sur des notes de pain grillé, nuance épicée, bouche équilibrée et structurée, arômes de fruits noirs soulignés par une finale légèrement fumée.

Yves Beck

«Rouge grenat aux bordures légèrement violettes. Agréable fraîcheur dans le bouquet de ce vin grâce à une touche minérale, suivie de notes de baies rouges. Tout comme au nez, la fraîcheur est également bien soulignée en bouche grâce la vivacité de la structure et à l'expression aromatique. Le vin est équilibré, racé et pourra être savouré dans sa jeunesse.»

A déguster : 2021-2025

Note : 88/100