

CHÂTEAU FONROQUE

GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION



CONTACT PRESSE :

Alain Moueix

Tél. : 05 57 24 60 02

Fax : 05 57 24 74 59

info@chateaufonroque.com

www.chateaufonroque.com

SOMMAIRE

WHO'S WHO -----	p.3
RETOUR VERS LE FUTUR -----	p.5
Une mémoire familiale -----	p.5
La gestion des Etablissements J. P. Moueix -----	p.6
La respiration du lieu -----	p.7
LA VOLONTE D'UNE RECONVERSION -----	p.7
Une pensée -----	p.7
Une éthique -----	p.8
L'exigence du terroir -----	p.9
L'approche viti-vinicole -----	p.10
UN TERROIR DE GRANDE CLASSE -----	p.11
Les données naturelles -----	p.10
LES REPONSES : la quête de l'harmonie -----	p.13
Gestion du vignoble -----	p.13
1) La restructuration -----	p.13
2) La vie du sol -----	p.14
3) La replantation et la sélection massale -----	p.15
4) Les équilibres électromagnétiques -----	p.16
5) Pointillisme et homéopathie -----	p.17
6) Une approche écologique -----	p.18
7) Maturité et vendanges -----	p.19
Vinification -----	p.21
- L'équilibre du terroir -----	p.21
- Des procédures douces et affinées -----	p.21
- Une sélection pour un second vin -----	p.23
L'AVENIR DU FUTUR -----	p.25



WHO'S WHO

GFA du Château Fonroque, propriétaire.

Madame J.-A. Curat et Monsieur J.-J. Moueix, gérants.

Alain Moueix, exploitant :

Ingénieur agricole et œnologue.

A passé un an et demi en Nouvelle-Zélande (vendanges 1990 et 1991).

Exploitant du château Saint-André Corbin à Saint-Georges Saint-Emilion de 1991 à 2002.

Directeur du château Mazeyres, à Pomerol, depuis 1992, il en a conduit la reconversion. Achat d'Ingwe en 1998, propriété de 40 hectares à Somerset West, en Afrique du Sud : Alain a planté plus de 18 hectares de vigne rouge, et a orienté le développement de la propriété vers la production de vins d'assemblages alliant finesse, richesse et élégance.



Laurent Nougaro, directeur technique :

Après plusieurs années passées auprès d'Alain Vauthier (château Moulin Saint-Georges et château Ausone, à Saint-Emilion), il a rejoint l'équipe du château Mazeyres en 1993, en tant que maître de chai. A ce titre, il a participé de manière active à l'évolution de ce cru.

L'ambition affichée à Fonroque, l'esprit dans lequel les problèmes techniques sont abordés nécessitent une observation permanente du vignoble et de l'évolution des vins. Totalement acquis à cette philosophie, nostalgique des grands terroirs de Saint-Emilion, Laurent a pris la responsabilité technique de Fonroque, pour seconder et épauler Alain dans sa réflexion. Il a joué un rôle important dans la mise en place et le développement de l'agriculture biologique et biodynamique à Fonroque.

Catherine Moueix :

Epouse d'Alain, elle l'a accompagné en Nouvelle-Zélande. De retour en France, elle interrompt son activité pour s'occuper de ses trois enfants en bas âge. Elle est aujourd'hui responsable administrative du château.

Caroline Gardais :

Caroline est assistante commerciale, responsable des visites de la propriété, du contact clientèle et du secrétariat.

Sans oublier :

Patricia Raymond, Isabelle Lavignac, Francine Barbeyron, Jérôme Marceron, Frédéric Belchior et les vendangeurs



CHATEAU FONROQUE GRAND CRU CLASSE DE SAINT-EMILION

Retour vers le futur...

"N'en doutons pas. La donne qui se joue en ce moment au château Fonroque, Grand cru classé de Saint-Emilion, depuis l'arrivée d'Alain Moueix, est de celles qui marquent d'une empreinte définitive la vie d'un terroir, en ce sens qu'il est impossible dès lors, sauf en acceptant l'idée d'une récession, de revenir sur ce qui a été fait.

Bordeaux News - novembre 2001



Alain Moueix énonce en effet pour Fonroque un projet global d'une inhabituelle densité, qui prend racine tout à la fois dans une réflexion très approfondie sur le potentiel d'un terroir de grande classe, mais aussi dans la nostalgie d'un retour aux sources, d'un équilibre révolu... "

Une mémoire familiale :

Le point d'ancrage de la mémoire familiale des Moueix à Saint-Emilion se situe en 1931, date à laquelle les arrière-grands parents d'Alain s'installent sur la propriété...

Deuxième fils d'une famille de petits exploitants agricoles de Haute Corrèze, Jean Moueix "monte" à Paris dans les années 1920, où il ouvre rapidement, avec son épouse Adèle, un, puis plusieurs commerces de produits laitiers. Quelques années plus tard, sur le conseil de son frère Antoine, qui a lui-même acquis, en 1923, le château Taillefer, à Pomerol, il achète le château Fonroque où il s'installe définitivement.



Les décennies qui suivent scellent l'attachement de Jean et Adèle Moueix, puis de leur fils aîné Jean-Antoine, à la terre de Fonroque.

Dans les archives les plus anciennes, Fonroque a toujours été une exploitation à vocation viticole. Parallèlement à cela, une production pour la consommation familiale (un potager, des volailles) est restée préservée... sur la base d'un équilibre d'inspiration autarcique ; souvenir évocateur de sérénité pastorale, qui ajoute aujourd'hui un supplément d'âme au charme du lieu...



La gestion des Etablissements Jean-Pierre Moueix :

Au décès de Jean-Antoine, en 1979, la gestion du domaine est confiée aux Etablissements Jean-Pierre Moueix. On passe, dès lors, d'une gestion familiale traditionnelle, assortie d'une présence permanente sur les lieux, à une administration par un groupe important, inévitablement plus lointaine, même si les acteurs restent très attachés au devenir de l'exploitation.

L'entretien du vignoble se fait désormais sur la base d'un programme de replantation régulier assorti de drainages. Bien avant beaucoup d'autres, on a recours à la pratique de l'éclaircissage des raisins, en particulier dans les jeunes vignes.

Au cuvier, l'introduction d'une gestion méticuleuse des fûts (soutirage au fin, rajeunissement annuel du parc des barriques...) ainsi que la rigueur des assemblages constituent des apports qualitatifs importants.

Simplement aménagée dans un premier temps, la configuration des bâtiments techniques n'avait guère été modifiée depuis l'arrivée de la famille Moueix à Fonroque. Un investissement important sera réalisé en 1993 où un deuxième chai à barriques, une salle de mise en bouteilles et une salle de dégustation voient le jour.

La vinification, assise sur une conduite du vignoble qui prend en compte les équilibres fondamentaux, donne naissance à des vins de qualité, au demeurant marqués par un charme parfois légèrement austère.

Tel est, rapidement esquissé, le positionnement de Fonroque lorsqu'Alain Moueix se voit confier la gestion de la propriété familiale, en 2001.

La respiration du lieu :



Le domaine de Fonroque étale ses 22 hectares à quelques centaines de mètres au nord-ouest du bourg de Saint-Emilion. Les 17,6 hectares d'un seul tenant qui composent le vignoble se répartissent sur un plateau et un coteau exposé à l'ouest.

Au cœur de la propriété, les bâtiments, dont l'architecture basse est d'une avenante sobriété, entourent une demeure de style Directoire tout à la fois racée et dépouillée. Comme protégé par sa position retirée à l'intérieur des terres, le lieu, d'où émane un sentiment d'harmonie et d'équilibre, garde les traces vivantes d'un passé qui, il n'y a pas si longtemps, rythmait la vie familiale de ce domaine : le pré qui borde la façade de la maison, autrefois dévolu aux chevaux de trait et aux vaches laitières, le poulailler, les clapiers et le potager, toujours entretenu... Un étang bordé de vieilles pierres apporte sa touche romantique au charme bucolique du paysage, dont un vieux banc, à l'ombre des saules pleureurs, est, depuis quatre générations, le témoin muet.

La volonté d'une reconversion

" La transformation que connaît le château Fonroque n'est pas une révolution, dans ce qu'elle aurait de violent et de spontané, mais une reconversion, dans ce qu'elle a de réfléchi et de profond."

Alain Moueix nous livre ici les bases de la réflexion qui sous-tendent son action à Fonroque...



Une pensée :

"En schématisant, on peut dire qu'il existe deux façons de "regarder" les choses de manière scientifique. La première, qui fonde la science moderne, réside dans une approche "symptomatique" : c'est la survenance du symptôme, pris isolément, qui signe la maladie et déclenche une intervention. La seconde, qui n'est pas nécessairement antagonique, considère les choses dans leur globalité. Il s'agit là de tenter de mettre en place un environnement favorable pour prévenir un dérèglement de

l'ordre naturel. Dès lors, le recours à la thérapie symptomatique ne vaut que pour les cas ultimes, ceux que l'on n'a pas su résoudre...

Cette démarche alternative prend en compte l'ensemble des manifestations visibles mais aussi des phénomènes moins "palpables" dont la connaissance reste encore, disons empirique, telle que l'influence des planètes et des courants électromagnétiques...

Elle passe inévitablement par une observation permanente du vignoble pour le comprendre, le connaître, ressentir voir anticiper ses besoins... Au-delà des motivations écologiques, le but de cette démarche est aussi la recherche d'un équilibre différent dans les vins afin de développer la dimension verticale du vin, de favoriser les sensations de relief. Au-delà, c'est la quête de vins plus subtils, véritablement complexes, pour atteindre des couches aromatiques diverses et variées et obtenir le meilleur de ce que le terroir peut délivrer. "



Une éthique :

"Je pense que dans le rapport avec le vivant, tout ce qu'on donne est payé de retour. Je dirais même qu'on n'obtient qu'en fonction de ce que l'on donne... Et si tel est le cas, les vibrations deviennent différentes, le lieu vit réellement..."

Il faut être sur place, dans la vigne, au jour le jour, apprendre à connaître parfaitement ses réactions, sous peine de quoi se crée un rapport "froid", improductif... La relation permanente de l'homme avec la terre est indispensable. C'est elle qui a longtemps été la base d'un équilibre à Fonroque. Pour favoriser la vie au domaine, je voudrais retrouver cette vibration initiale, celle d'avant le développement de l'agriculture influencée par les méthodes chimiques dans les années 1970... établir un lien entre ce qu'elle était à l'époque de mes arrière-grands-parents et aujourd'hui..."



L'exigence du terroir :

"Le terroir de Fonroque possède des sols variés, tous de haute qualité viticole avec un bon régime hydrique... C'est vraiment un très grand terroir. Mais sa variété même, source de complexité des vins qui en sont issus, requiert des façons adaptées aux différents types de sols et de microclimats. Avec une approche systématique, on reste très en deçà de ses possibilités d'expression... Heureusement, les sols ont toujours été bien respectés, n'ont jamais subi de traitements à l'aide de désherbants, ce qui nous a beaucoup aidé pour obtenir des résultats rapides suite au développement de l'agriculture biologique. "



Dès la récolte 2002, une viticulture respectueuse du cahier des charges de l'Agriculture Biologique a été développée à titre expérimental. Après cette expérience positive, une démarche de demande de certification pour l'Agriculture Biologique a été lancée en 2003 (contrôle AGROCERT). La période dite de conversion s'est achevée avec le millésime 2005 et la récolte 2006 porte le logo « AB ».

Parallèlement et progressivement, la culture en biodynamie a été mise en place : après son utilisation sur 6 hectares en 2002, 12 hectares en 2003, elle a été généralisée à tout le vignoble à partir de 2004. Fonroque a adhéré au Syndicat de Vignerons en Biodynamie BIODYVIN à partir de 2005 (contrôle ECOCERT).

"Le but premier était de favoriser la vie du sol. En effet, le sol est non seulement constitué d'éléments minéraux, mais aussi de micro-organismes, d'insectes. Il ne faut donc pas négliger leur importance quant à son fonctionnement et à son expression dans le raisin... Pour ce qui est du vin lui-même, les traitements naturels permettent au terroir de s'exprimer de manière plus prononcée.

L'agriculture biologique nous permet de protéger non seulement l'environnement (le sol, les nappes phréatiques, l'air...) mais aussi le personnel qui travaille dans le vignoble.

Il faut garder à l'esprit que nous sommes de passage sur ces terres et qu'il est vital de préserver ce patrimoine en bonne santé pour les générations futures..."

L'approche viti-vinicole :

"Fonroque a toujours donné naissance, lors des grandes années, à de très bons vins. Il s'agissait souvent de millésimes chauds, qui supportaient des rendements relativement importants et pour lesquels les problèmes de maturité ne se posaient pas, sur un terroir dont certaines composantes ne sont pas très précoces... Mais la réputation d'un terroir se fait aussi, peut-être même surtout, à partir des petits millésimes. Il y avait à l'évidence un sacrifice économique à opérer. De plus, la recherche de la maturité optimale devait être repensée à la source, afin de s'assurer la récolte de fruits mûrs quelles que soient les conditions climatiques de l'année..."



Un terroir de grande classe

Les données naturelles

Le terroir de Fonroque s'inscrit dans la ceinture viticole privilégiée qui entoure de façon proche la ville de Saint-Emilion. Il possède ainsi les trois grands types de sols que se partagent les crus les plus éminents de la commune (en exceptant, bien sûr, les terrains graveleux situés à la frontière de l'appellation Pomerol).



D'abord, le **plateau calcaire**, avec ses sols peu profonds (30 à 60 cm) et peu lourds dans lesquels argiles, limons et sables vivent en harmonie sur un sous-sol de roche calcaire. Ce substrat rocheux, élément minéral et vivant, est pourvoyeur d'eau par capillarité et les racines descendent et courent sur la roche pour y trouver une fraîcheur et une humidité fécondes.

Ces terrains, incontestablement parmi les meilleurs de l'appellation, produisent de très grands vins. Ils sont marqués par la minéralité, avec une structure très longiligne, une sensation de tension à l'intérieur et une grande longueur.

Ensuite, entourant le plateau vers le nord et l'ouest, il y a la **côte argilo-calcaire**. Là, sur tout l'horizon, le calcaire se mélange à l'argile. La partie haute de cette zone intermédiaire affecte une couleur plus blanche qui atteste la présence d'une proportion plus importante de calcaire. L'alimentation hydrique de l'ensemble de ces sols, plus lourds, est remarquable. Grâce à un choix judicieux de porte-greffe, les racines se répandent dans le sous-sol à la couleur plus ou moins blanchâtre.

Les sols de la côte argilo-calcaire donnent naissance à des vins profonds, de bonne vinosité, à la fois puissants et racés. L'argile apporte la force en milieu de bouche, le calcaire donne la sensation minérale en finale. Grâce à la biodynamie, la notion de calcaire s'affirme davantage. Les argiles, quant à elles, favorisent la puissance, sans développer un côté terre comme cela pouvait se produire parfois auparavant.

Enfin, les **bas de côte**, légèrement pentus, mais bien drainés, ont deux types de terrains. Les premiers sont argilo-calcaires : en tous points identiques à ceux de la côte ; les seconds sont argilo-limoneux et ferrugineux. Ils donnent des vins charnus et suaves.

Différents dans leur structure, tous ces sols n'en présentent pas moins des points communs dont deux sont essentiels et révélateurs de la qualité du terroir de Fonroque.

C'est en premier lieu cette formidable capacité à réguler le régime hydrique de la plante. Pour Alain Moueix, « *un grand terroir est celui dans lequel existe un régime hydrique maîtrisé. Il ne faut pas que l'eau puisse être aisément captée par la vigne qui doit néanmoins, grâce à ses racines, pouvoir en trouver et éviter ainsi les blocages de maturation... Elle ne doit pas être libre dans le sol, mais, malgré tout, disponible tôt dans la saison, lorsque le besoin s'en fait ressentir...*¹ » Tel est le cas à Fonroque où l'argile et le calcaire absorbent les excès d'eau et les restituent en quantité modérée lorsque la plante en a réellement besoin, c'est-à-dire pendant la période de maturation et la saison chaude. La vigne subit alors un stress hydrique précoce et modéré, qui l'incite à consacrer entièrement l'énergie acquise à la lente maturation du fruit, tôt dans la saison, au détriment de la production de feuilles.

En second lieu, la présence du calcaire dans la majorité des sols confère aux vins de Fonroque une fraîcheur, une longueur et une classe tout à fait typiques des plus grands vins de Saint-Emilion. Grâce à l'agriculture biologique, nous obtenons des vins plus vivants dans lesquels les sensations de fruits ou de fleurs sont mis en valeur, comme posées sur un piédestal. Ils sont complexes, empyreumatiques, épicés...avec une finale marquée par la minéralité.



¹ L'étude des grands terroirs du Bordelais a en effet montré que leur caractère exceptionnel découlait, en grande partie, de leur capacité à générer un stress hydrique modéré et précoce (entre nouaison et véraison) et ce, quelles que soient les données climatiques du cycle végétatif.

Les réponses : la quête de l'harmonie

"Je ne veux pas faire des vins qui soient des "bêtes à concours" mais, au contraire, des vins qui expriment avec plénitude cette harmonie que j'essaie de recréer ici et que l'on doit retrouver partout, dans le lieu même, dans les vignes, dans le chai... Je souhaite que les gens aient, en entrant ici, la sensation d'un lieu paisible, où l'on se sent bien, un lieu en phase avec lui-même, qui serait un peu à l'écart des tensions du monde... C'est ce lieu que je veux transmettre à mes enfants, quelque chose qui ait un sens, qui soit vivant et pérenne..." confie Alain Moueix.



Gestion du vignoble

La reconstitution d'un environnement respectueux des équilibres naturels, tel qu'il existait avant que la science n'oublie peu à peu que le vivant fait partie d'un tout, constitue une priorité absolue à Fonroque. Avec une approche scientifique approfondie, dénuée de tout sentiment passéiste, Alain Moueix et son équipe ont mis en place les éléments d'une réflexion appliquée à la recherche de l'équilibre du terroir.

1) La restructuration :

Un an avant son installation définitive à Fonroque, au début de l'année 2000, l'équipe d'Alain Moueix commençait ses premières observations sur le vignoble. Plus de cinquante fosses profondes furent ainsi creusées dans toutes les parcelles afin d'étudier les différentes couches de terrain et d'observer la dispersion des racines. C'est ainsi que, dès 2001, une gestion adaptée à chaque parcelle a commencé à être mise en place, sachant qu'il s'agit là d'un travail de longue haleine, d'observation et de réflexion, qui s'étalera sur plusieurs années, mais qui a porté ses fruits dès le départ.

Les sondages de terrains ont notamment permis de mettre en évidence des phénomènes de tassement de certains sols argileux. Pour pallier cet inconvénient, des sous-solages ont été effectués en même temps qu'une restructuration par apport de matière organique sur les sols de surface. L'apport de l'agriculture biologique et de la biodynamie permet d'avoir des sols plus équilibrés et plus vivants, qui conservent naturellement une bonne structure et éliminent les problèmes de tassement.

Un phénomène de rupture de sols a aussi pu être observé, notamment entre des couches de terrains argilo-calcaires et argilo-limoneuses, avec, pour conséquences, des problèmes d'hydromorphisme et une tendance à l'asphyxie racinaire. Des drainages ont été effectués et ont permis de rétablir l'équilibre de ces terrains.

Concernant l'état général des sols, qui n'ont jamais cessé d'être labourés, les analyses ont montré qu'ils étaient globalement en bon état, bien équilibrés, notamment sans excès de potasse ou d'azote. Mais elles ont aussi mis en évidence une faiblesse de la vie souterraine. Des apports de composts adaptés (issus d'une ferme certifiée en Agriculture Biologique) ont permis de la favoriser, sans engendrer de vigueur pour la vigne. Sur ces composts, des préparations biodynamiques sont ajoutées.



2) La vie du sol :

Les relations intimes qu'entretiennent les racines et le sol ont pendant longtemps été ignorées par les viticulteurs. On sait aujourd'hui que les mycorhizes, champignons qui se greffent sur le système racinaire et le prolongent, jouent un rôle essentiel dans l'équilibre sol/plante, en optimisant les échanges entre le substrat rocheux ou organique, l'eau et la vigne. Elles constituent ainsi un maillon tout à fait indispensable pour qu'un vignoble exprime pleinement les qualités du terroir qui l'accueille.

Les fongicides dits systémiques, sont véhiculés par la sève dans toute la plante, y compris dans les racines. Leur action se traduit ainsi indirectement par l'affaiblissement des mycorhizes et la détérioration des rapports entre la vigne et le milieu.

De la même façon, le sol est trop souvent perçu comme un substrat uniquement minéral. Le maintien et la dynamisation de sa fraction vivante (micro-organismes, insectes...) est un élément essentiel, maillon indispensable pour que la vie puisse exprimer un terroir. On pense à Fonroque que l'utilisation des insecticides et des acaricides peut être nuisible et, qu'au-delà d'un certain seuil, les conséquences de leur présence sur la vie du sol ne sont pas négligeables.

En conséquence, une nouvelle donne concernant le traitement global du vignoble est aujourd'hui en cours à Fonroque. Deux grands axes de recherche servent de fil

conducteur : d'une part l'utilisation de produits d'origine naturelle et inoffensifs, et d'autre part la recherche de l'équilibre optimal entre la plante et son milieu, afin que celle-ci puisse se défendre avec davantage d'efficacité.

Cette réflexion d'ensemble s'est traduite par l'application de l'agriculture biologique et biodynamique qui permettent de préserver durablement les cycles de vie du sol. A une période où tout le monde revendique un terroir, le fonctionnement décrit plus haut montre que le seul moyen de vraiment l'exprimer pleinement dans les vins passe par un respect des sols et l'utilisation de méthodes douces qui respectent ses équilibres. Bien entendu, toute désinfection du sol avant plantation - qui équivaldrait à une stérilisation - est abandonnée.



3) La replantation et la sélection massale :

Dès la reprise de l'exploitation en 2001, un programme de restructuration de l'ensemble du vignoble a été établi sur 10 ans.

Les vieilles vignes constituent un patrimoine essentiel pour la production de grands vins. Afin de pouvoir les préserver, de nombreuses complantations (remplacement des pieds manquants) ont été faites. Ces jeunes pieds sont ensuite vendangés séparément.

Là où de trop nombreux pieds manquaient, l'arrachage et la replantation après trois ans de repos ont été choisis. Quatre parcelles sont concernées pour une superficie de plus de trois hectares. Ce programme de renouvellement permet de conserver un âge moyen du vignoble de plus de trente cinq ans.



4) Les équilibres électromagnétiques :

La recherche de ces équilibres part d'une vérité aujourd'hui reconnue : les appareils électroniques et les courants électriques forts perturbent les êtres vivants et la vigne n'échappe pas à l'influence de ces phénomènes. A Fonroque, le point de départ d'une réflexion en ce sens a résulté du fait que l'on constatait régulièrement des arrêts de fermentation dans les cuves, très pénalisants pour la vinification. Or, on sait que les levures sont très sensibles aux courants électromagnétiques. En l'absence de cause traditionnelle avérée, on a donc mis en place un processus de neutralisation de ces phénomènes dans le chai de vinification. Et l'on constate aujourd'hui que ces interruptions de fermentation n'ont plus lieu.



5) Pointillisme et homéopathie :

"La diversité des sols, des cépages et de l'âge des vignes impose une culture pointilliste, voire pointilleuse, dans laquelle chaque geste est mûrement réfléchi, chaque action adaptée à la parcelle, à ses besoins, à son état du moment" explique Alain Moueix.

A Fonroque, 88% du vignoble est planté en merlot, le reste étant occupé par de vieux cabernets francs. Ce second cépage produit naturellement de faibles quantités d'un vin merveilleusement concentré et expressif.

Des rendements adaptés à l'expression d'un grand terroir nécessitent des façons répétées et méticuleuses. La décision de généraliser la taille bordelaise à deux astes, outre qu'elle favorise la ventilation des grappes et donc la maturation du raisin, permet d'optimiser les "travaux en vert", qui se décomposent ainsi dans le temps :

- élimination des contre-bourgeons au printemps si nécessaire ;
- premier effeuillage précoce après la floraison, du côté du soleil levant, de façon à ne pas provoquer de brûlures ;
- éclaircissage à l'approche de la véraison pour alléger les pieds qui auraient une production déséquilibrée ;
- par la suite, selon la météo, un second effeuillage côté couchant de même qu'un second éclaircissage dans les endroits où cela paraît nécessaire.



La gestion des sols est adaptée à chaque parcelle. Elle passe par une observation du comportement de la vigne et de la flore dites bio-indicatrices (communément appelées « mauvaises herbes » dans le langage familial). Cette flore donne des renseignements sur le comportement du sol : tassement du sol, excès ou carence d'un élément minéral

(potasse, azote...), problème dans le régime de l'eau... Il est donc important d'apprendre à lire le message de ces plantes : elles permettent d'anticiper et de réagir avant que le sol ne soit affecté en profondeur. Des réponses simples et douces peuvent alors être appliquées comme l'apport de tisanes biodynamiques, l'utilisation de couverts végétaux. Ces derniers (graminées, crucifères, légumineuses...) sont implantés éventuellement à l'automne après les vendanges. Ils sont temporaires et sont attentivement adaptés à chaque parcelle en fonction de ses besoins.

Un travail minutieux, basé sur une observation attentive du vignoble, permet à chaque parcelle de s'exprimer au mieux.



6) Une approche écologique :

La « philosophie » de la viticulture biologique ne se limite pas à l'arrêt de l'utilisation de produits de synthèse et à l'activation de la vie des sols.

Le développement d'une véritable biodiversité se fait à deux niveaux. Tout d'abord, par la plantation de nombreuses haies (entre les parcelles, sur des talus, contre les fossés...) jouant le rôle d'hôte pour les auxiliaires de la vigne (les prédateurs des insectes), afin d'obtenir un équilibre naturel, sans devoir intervenir sur les insectes. L'enherbement est aussi un moyen de « casser » la monoculture de la vigne et d'apporter de la biodiversité. Il est soit naturel, soit constitué d'espèces végétales adaptées aux besoins de chaque sol.



La mise en place des « bonnes pratiques agricoles » se traduit par la récupération de tous les déchets de l'exploitation : l'eau utilisée pour le lavage des tracteurs passe dans un filtre à hydrocarbure, les eaux de lavage après un traitement de la vigne sont récupérées et

recyclées, les déchets organiques sont récupérés pour faire du compost, les effluents de chai sont traités avant de retourner dans le milieu naturel, les cartons et emballages plastiques sont évacués via la déchetterie... Des eaux de pluie sont également récupérées pour le lavage du matériel, alors que les traitements sont effectués avec l'eau du puits.



7) Maturité et vendanges :

A Fonroque, certains sols lourds, argileux, orientés à l'ouest ou au nord, présentent un caractère relativement tardif avec lequel il faut composer. L'exigence de maturité absolue nécessite là encore une parfaite connaissance du terroir, sauf à obtenir des vins marqués par une certaine austérité. Ainsi, chaque parcelle ou morceau de parcelle est suivi cas par cas. Dans le vignoble de côte, les parties hautes et basses sont analysées puis ramassées à part et dans les vieilles vignes, où cabernets francs et merlots sont parfois mélangés, les pieds sont marqués et ramassés à part.

Depuis que le domaine est cultivé en agriculture biologique et biodynamique, une précocité de huit à dix jours est constatée chaque année par rapport aux propriétés voisines. Cela s'explique de deux manières : premièrement un arrêt de croissance de la vigne (pour se consacrer pleinement à la maturation des raisins) plus précoce et plus net : on observe, dans d'autres vignobles, que la maturité est souvent en concurrence avec des phénomènes de pousse de feuilles, y compris à la veille des vendanges. Il y a alors concurrence entre deux phénomènes antagonistes. Deuxièmement l'absence d'utilisations de produits systémiques ou d'anti-botrytis : ces derniers retardent l'évolution de la maturité phénolique ³ et la décale donc par rapport à la maturité technologique ⁴. *"Ainsi, nous pouvons faire des vins avec des raisins dont la peau est bien mûre,*

³ maturité des éléments de la peau (tannins, anthocyanes...).

⁴ maturité du jus : équilibre sucres/acidité.

mais dont le potentiel alcoolique n'est pas trop élevé, et qui ont conservé un bon niveau d'acidité gage de fraîcheur et de vieillissement harmonieux".

Mais la maturité optimale n'est pas la surmaturité, écueil qu'Alain Moueix veut à tout prix éviter : *"Nous nous appliquons à vendanger quand les tannins sont à leur optimum de maturité, c'est-à-dire quand on sait qu'ils donneront des vins vivants dans lesquels la richesse du fruit est soutenue par une structure tannique soyeuse et élégante... La surmaturité, début du phénomène de dégradation des raisins, peut faire illusion en arrondissant provisoirement le côté anguleux d'un vin. Elle donne de la sucrosité aux vins jeunes, mais, après quelques années, ceux-ci se déséquilibrent et les tannins se vulgarisent. La capacité pour un vin de bien vieillir en conservant son équilibre et l'expression de sa race nécessitent de ramasser le raisin très précisément au bon moment..."*



Un tri méticuleux vient parachever le travail à la vigne. Les raisins sont apportés entiers au cuvier. Là, sous l'œil attentif de Laurent Nougaro, les raisins sont triés de façon à ne garder que le meilleur. Ils passent d'abord l'épreuve de deux tables vibrantes où les grains millerandés sont écartés, avant de faire l'objet d'un tri traditionnel sur une table "classique" où six à dix personnes s'emploient à éliminer les raisins abîmés.

Vinification

L'équilibre du terroir :



A Fonroque, la présence conjuguée de parcelles de cabernet franc et de calcaire dans la majorité des sols ⁵ apporte élégance, longueur et structure au vin ; autant d'éléments qui viennent équilibrer la rondeur naturelle et généreuse du merlot. Suave à souhait, celui-ci ne saurait avoir la lourdeur ou la mollesse que peut parfois lui conférer un terroir moins noble.

L'équilibre précieux entre l'argile et le calcaire débouche sur des vins vivants, dotés d'une harmonie et d'une complexité intenses. Les vins obtenus sont naturellement riches avec une bouche raffinée et veloutée... une belle fraîcheur et beaucoup d'élégance. Leur longueur est un gage de vieillissement harmonieux.

Des procédures douces et affinées :

Les raisins vont être transformés dans des cuves en ciment, thermorégulées, de petite taille, qui confirment au chai la gestion parcellaire mise en place sur le vignoble.



"A ce stade, la qualité est déjà contenue dans la cuve.

Le rôle du vinificateur est d'en extraire le meilleur en assurant l'harmonie entre les différents éléments : expression aromatique, charpente tannique, étant entendu que l'apport des barriques doit magnifier l'ensemble et surtout pas le dominer..." précise Alain Moueix.

La philosophie appliquée à la vigne en matière d'Agriculture Biologique trouve évidemment des prolongements dans le cuvier. Un minimum d'intrants extérieurs est nécessaire, les raisins contenant tout ce qui est nécessaire naturellement. Ils sont de plus en plus concentrés et des extractions de plus en plus douces sont pratiquées.



⁵ Le nom de Fonroque signifie "Fontaine rocheuse".



Le vin, produit du raisin, doit, dans sa jeunesse, exprimer le fruit et le terroir dont il provient. Par la suite, avec le temps, il se transformera en une palette aromatique complexe.

A Fonroque, la fermentation alcoolique est conduite lentement, de manière à durer une dizaine de jours et à favoriser l'expression de la complexité du vin.

En fonction des cuves et du millésime, la macération peut durer de quinze à trente jours. C'est durant cette période qu'il convient de contrôler très précisément l'extraction des tannins pour en optimiser la noblesse. De même, au fur et à mesure que s'élabore la charpente, il faut favoriser les combinaisons et polymérisations qui permettent de "polir" la matière, de faire éclore des touchers de bouche soyeux.



Après écoulage en barriques, certains lots bénéficient, durant quelques semaines, d'un contact avec les lies. Les vins de presse, de haute qualité grâce à la "bonne vieille presse verticale", sont conservés séparément pour intégrer éventuellement l'assemblage.

En obtenant des raisins de plus en plus riches, l'apport du bois n'est plus nécessaire pour enrichir le vin. L'utilisation de la barrique doit permettre à la matière de s'assouplir, au vin de s'épanouir, mais ne doit en aucun cas dominer le vin. L'utilisation de barriques neuves se fait à raison de 40%, celles de barriques d'un vin à 40% ; les 20% restant étant conservés en cuves. Ainsi, en finale, le vin n'est pas marqué par le bois et conserve toujours une bonne fraîcheur.



Les barriques proviennent de six tonnelleries différentes, chacune apportant sa touche personnelle. Lors de la phase d'élevage, comme cela s'est toujours fait à Fonroque, les soutirages se font de barrique à barrique, sans pompage. Sur certains millésimes, quand les essais démontrent la nécessité, les vins sont collés au blanc d'œuf frais d'origine « bio ». Ils sont enfin mis en bouteilles, sans subir de filtration lors de la mise.

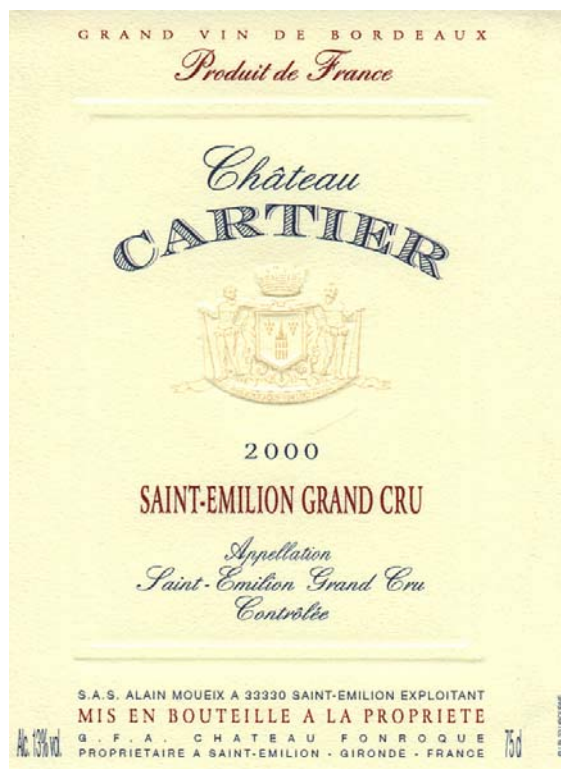


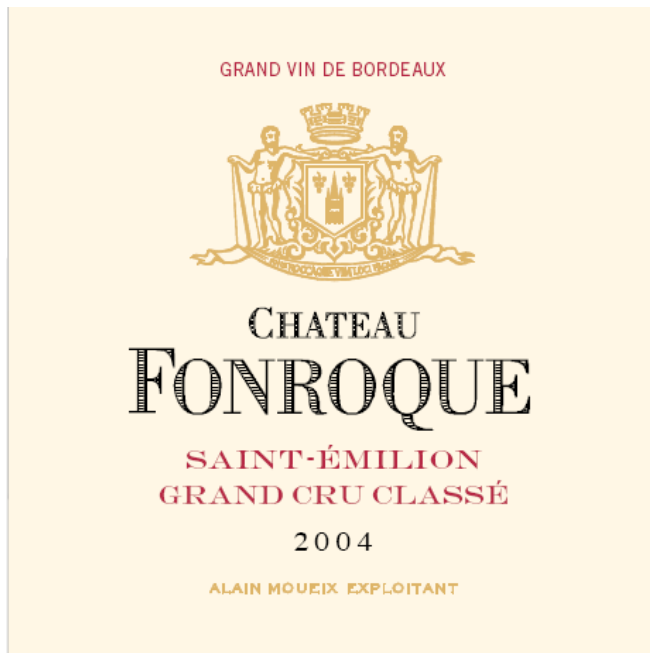
Une sélection pour un second vin:

Les cuves ayant une finale un peu moins longue, une minéralité moins affirmée sont utilisées pour produire le Château Cartier, second vin du Château Fonroque. Son volume représente 20 à 25% de la récolte.

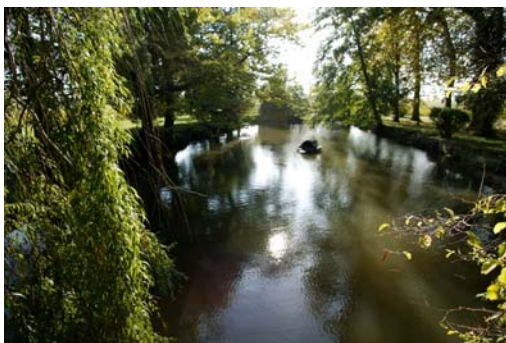
Le choix est fait après les écoupages, mais n'est pas issue d'une sélection parcellaire, tous les terroirs de Fonroque pouvant à priori produire du premier vin. L'élevage a lieu pour partie en barriques neuves (10%), en barriques de deux vins (60%), en cuves (30%).

Ils sont également mis en bouteilles, sans subir de filtration lors de la mise.





Château Fonroque, Saint-Emilion Grand Cru Classé



L'étang dans le parc



La salle de dégustation

L'avenir du futur...



... A terme, la multiplication des gestes de la qualité et le travail méticuleux que nous avons effectué à Fonroque doivent permettre d'équilibrer parfaitement un vignoble en phase avec son environnement. Ainsi, au contact d'un sous-sol vivant, sans que ses racines ne subissent de stress excessif, chaque pied tend à abandonner sa croissance anarchique pour se consacrer très tôt à la lente élaboration d'un raisin subtil et original aux saveurs complexes et riches, base d'un authentique vin de terroir...

L'essence même de notre travail est la recherche de l'équilibre fragile mais naturel entre les éléments et l'environnement. Il nous permet de préserver les ressources pour les générations futures et d'apporter au dégustateur un bien-être profond.

