

LE MILLESIME 1990

1990 : Le plus Puissant de la Trilogie 88-89-90. Année précoce, les raisins sont gorgés de soleil.



CONDITIONS CLIMATIQUES DE LA VIGNE.

Le débourrement précoce permet un rapide départ de végétation. Les mannes sont nombreuses, le potentiel quantitatif s'annonce prometteur. Les conditions météo sont exceptionnelles durant tout le cycle végétatif de lavigne. Les températures sont continuellement au-dessus de la normale avec un excédent de plus de 2° durant tout l'été. On atteint même les 40° en juillet. Quelques orages permettent d'éviter les stress hydriques et assurent le développement régulier des baies. La pleine maturité est atteinte dès la fin août. La botrytisation commence dans la foulée, avant la mi-septembre.

LES VENDANGES

La première trie peut commencer dès le 18 septembre - un record de précocité pour l'époque qui sera battu ensuite en 1997, 2006 et 2011 - durant cinq jours, le tiers de la récolte est déjà vendangé. De faibles pluies ralentissent la pourriture noble, une deuxième trie est réalisée rapidement du 25 au 27 septembre. De nouveau de faibles averses réactivent le champignon et deux dernières tries du 4 au 10 octobre permettent de terminer ces vendanges en un temps record. Jamais une vendange ne s'est terminée aussi tôt, hormis l'année 2003 qui, on le laisse, est une année hors norme. Grâce à des conditions de vendange extraordinaires la quantité récoltée dépasse largement les moyennes habituelles du domaine alors que la qualité du millésime fait déjà date dans l'histoire du château.

LE VIN

Superficie de production : 12, 2600 ha
Vendanges : 4 tries successives manuelles
Durée de fermentation : 3 à 5 semaines, en fût, par levures indigènes
Production : 32 000 bouteilles
Vinification: 100% barrique en fûts vieux d'un an et deux ans
Durée de l'élevage : 30 mois

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Commentaire du Château de Fargues

Très belle robe, d'un or ambré très profond. Nez très riche, miellé, complexe et particulièrement concentré. Attaque puissante, à l'évolution la bouche prend beaucoup de gras et de profondeur. La finale très longue, est désormais fondue et les notes épicées relèvent son moelleux profond. L'équilibre est harmonieux. Les saveurs rôties et confites prennent tout leur relief. Un très grand vin, avec lequel on peut s'accorder toutes les fantaisies gastronomiques.

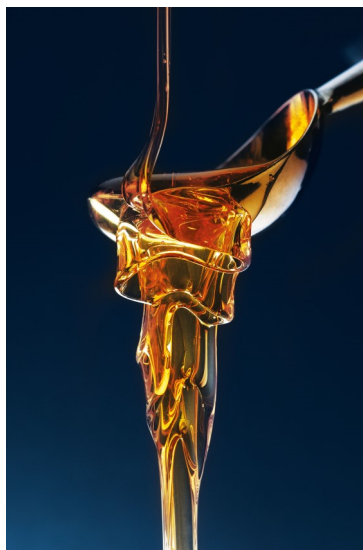
Château de Fargues - 2017

93 : « D'un jaune moyennement foncé, le 1990 du Château de Fargues exhale un nez aussi complexe que parfumé, aux notes de caramel, de thé, d'ananas et de crème brûlée. Étonnamment puissant pour le cru, il est massif et corpulent, avec une finale onctueuse. [...] »

Robert Parker – Le Guide Parker des vins de Bordeaux – août 2005

18/20 : « Fruits confits, notes de caramel, crème brûlée, pain d'épices. Richesse démonstrative en bouche, palette aromatique déployée, très ouverte. Epices et notes grillées qui soutiennent un superbe fruit rôti. Richesse équilibrée en finale par les notes de balsamiques qui rafraîchissent le vin et lui donnent une superbe allonge. »

Le Revue du Vin de France – 01/11/2006



CONTACT :

CHÂTEAU DE FARGUES

33 210 Fargues

+33.5.57.98.04.20

www.chateaufargues.com