

LE MILLESIME 1995

1995 : La Complexité de ce terroir argilo-graveleux. Une vendange « éclair » pour éviter le piège de la surconcentration.

CONDITIONS CLIMATIQUES DE LA VIGNE.

Le débourrement est très précoce. Le printemps très sec et des températures particulièrement clémentes conduisent à une floraison dès la fin mai. Juillet et août sont chauds avec un violent orage le 10 août qui établit un record de pluie : 115mm. La maturité est atteinte début septembre, l'espoir est grand de voir une très belle récolte.

LES VENDANGES

Septembre est copieusement arrosé avec un cumul de 145mm. Toutefois les raisins aux peaux épaisses résistent bien à ce déluge. En fin de mois quand les pluies s'arrêtent, le botrytis trouve des conditions idéales de développement et tout ira alors très vite. Débutant le 27 septembre par une première trie de nettoyage, la vendange va ressembler à une course contre la montre et surtout contre un excès de concentration qui deviendrait non vinifiable. Les deux premières semaines d'octobre sont entièrement occupées à enchaîner les 2 tries qui permettront de cueillir des raisins confits de très grande concentration. La récolte est achevée le 11 octobre. Un millésime qui aura encore causé quelques frayeurs en septembre avec pour finir une très belle réussite en octobre.

LE VIN

Superficie de production : 13, 8080 ha
Vendanges : 4 tries successives manuelles
Durée de fermentation : 3 à 5 semaines, en fût, par levures indigènes
Production : 12 000 bouteilles
Vinification: 100% barrique en fûts vieux d'un an et deux ans
Durée de l'élevage : 30 mois



COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

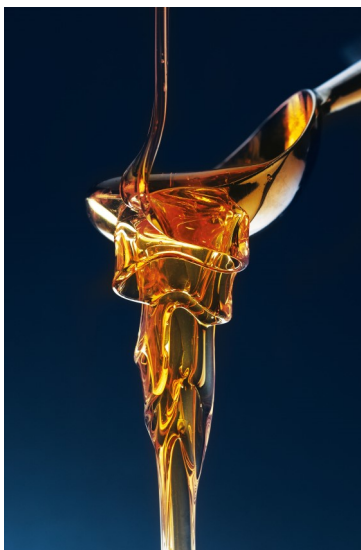
Commentaire de dégustation Château de Fargues

Belle couleur doré-ambré. Bouquet puissant d'abricot, de fruit candy et de pâte de coing. Le bel équilibre en bouche se développe autour du miel et des fruits candy avec ce rappel subtilement épicé en finale. Une complexité qui est maintenant bien affirmée et autorise des associations audacieuses avec les mets.

Château de Fargues, 2017

** : « [...] le bouquet de ce vin aux odeurs raffinées de liqueur de poire et de genêt avec des touches de coing et de pain d'épice sur fond mentholé. Rond, gras, fin et frais, le palais est de la même trempe. Après avoir attaqué en douceur, il montre sa structure et son gras tout en gardant sa finesse avec un léger côté mandarine confite. En finale, il laisse éclater sa puissance et sa richesse aromatique. »

Guide Hachette des vins – 2002



CONTACT :

CHÂTEAU DE FARGUES

33 210 Fargues

+33.5.57.98.04.20

www.chateaufargues.com