

LE MILLESIME 1998

Une belle robe, or, doré et brillant.



CONDITIONS CLIMATIQUES DE LA VIGNE.

La vigne débourre tôt, dès la fin mars. Les fortes chaleurs de mai rattrapent le temps perdu d'avril frais et très pluvieux. La fleur se fait sous 8 jours fin mai début juin. Juin connaît la canicule avec des records à 36° le 19. Les fortes chaleurs reviennent après le 14 juillet jusqu'au deux-tiers d'août. La vigne souffre de sécheresse et de ces températures excessives. Quelques fines pluies en fin de mois et début septembre débloquent la maturation du raisin. Le botrytis s'installe aussitôt et rapidement mi septembre.

LES VENDANGES

Soleil et vent de sud activent la concentration. Le 22 septembre la 1^o trie est lancée: en huit jours et deux tries les 2/3 de la récolte sont effectués sur les parcelles les plus graveleuses et hors vieilles vignes. Le début octobre est copieusement arrosé. Puis soleil et brouillards matinaux tenaces relancent la botrytisation. Le travail sur les parcelles plus tardives peut reprendre le 17. La fin de vendange se fait par beau temps frais et ensoleillé. Le 28 octobre, en 4^o trie la récolte est finie. Voici une vendange en deux temps, deux styles de vins qui se complètent : septembre fin, élégant, racé et octobre plus ample et gras.

LE VIN

Superficie de production : 14 ha

Durée de fermentation : 3 à 5 semaines, en fût, par levures indigènes

Production : 20 000 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 du Château de Fargues

Après une légère agitation, le premier nez intense est marqué par la rose, les fruits jaunes, la prune chaude, la mirabelle, puis la pâte de fruit, la figue et les fruits secs, l'amande grillée. Ensuite parviennent des notes de fin miel d'acacia avant de partir dans un univers frais, zesté et réglissé.

L'attaque soyeuse annonce une bouche de velours qui se met à vibrer doucement par l'acidité sous-jacente. La texture devient ferme, dense puis tendue sur la finale.

Les saveurs en bouche confirment les arômes du nez avec une approche très fleurie puis une large palette de fruits, de prune bien mûre, de miel, de caramel, de tarte tatin et enfin de fruits secs. La gamme se complète par une fraîcheur citronnée mais également joliment zestée qui, avec le temps, évoque alors la liqueur de cointreau et vers la finale l'amande mais aussi les feuilles sèches.

Au final, un vin particulièrement charmeur et friand qui se révèle au dégustateur peu à peu. On retrouve toute la finesse, la fraîcheur des tries de septembre et l'apport des tries d'octobre pour l'ampleur et le gras. Le potentiel de garde est encore très long.

Château de Fargues, 2017

Guide Hachette 2005

Sans être d'une taille exceptionnelle (environ 15 ha), ce vignoble jouit d'une grande renommée qui ne s'explique pas seulement par le fier aspect des ruines du château fort qui lui donne son nom. La qualité du vin a sa part dans cette notoriété, témoin, ce 98 aussi agréable dans sa robe d'or jaune brillant que dans son expression aromatique. D'une réelle complexité, son bouquet passe des raisins secs et des fruits exotiques aux notes plus fraîches d'ananas et de chèvrefeuille. Son sens de l'équilibre, notamment entre le fruit et le rôti, se retrouve au palais. Élégant, ample mais sous lourdeur, très persistant, un sauternes bien armé pour la garde.



CONTACT :

CHÂTEAU DE FARGUES

33 210 Fargues

+33.5.57.98.04.20

www.chateaufargues.com