LE MILLESIME 2000

2000 : Les vendanges sont arrêtées par les pluies le 10 octobre, la récolte apporte une barrique/ha. Tout commence par 2 tries somptueuses, la suite se résume à mettre le raisin par terre.

CONDITIONS CLIMATIQUES DE LA VIGNE.

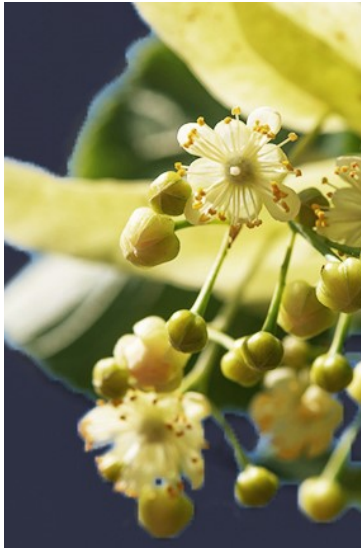
Après un printemps « pourri » qui cause de nombreux soucis avec le mildiou, la floraison se déroule bien début juin. Hormis quelques nuits fraîches et une semaine du 14 juillet redoutable pour les campeurs, l'été est chaud, ensoleillé et sec. La sécheresse sévit jusqu'à la fin de l'été. Quantité et qualité sont au rendez-vous. Une vendange bien mure attend la pourriture noble. Les conditions sèches de septembre ralentissent dans un premier temps la contamination de botrytis

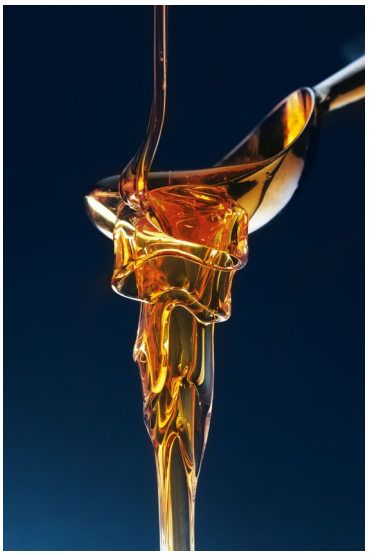
LES VENDANGES

Le 26/09 toute la propriété est arpentée pour ramasser les raisins précocement attaqués par botrytis (principalement en sauvignon). Quelques petites pluies activent la pourriture et la 2° trie démarre le 9 octobre. Le 10 octobre, ce sont 9 belles barriques de plus au chai. Si le beau temps persiste l'espoirporte sur une bonne trentaine de barriques sous 3 à 4 jours. Mais la pluie s'installe ce 10 en soirée pour une semaine. Les raisins de 2° trie sont condamnés. La pluie tombe alors sans discontinuer, hormis une accalmie du 22 au 29 octobre qui permet de trier quelques grains en 3° trie. A la faveur d'une éclaircie le 15 novembre, la troupe est envoyée sans panier pour couper et mettre à terre tous ces mauvais raisins. Une récolte jalouse : 15 barriques sur 15 hectares !

LE VIN

Superficie de production : 14, 4105 ha
Vendanges : 3 tries successives manuelles
Durée de fermentation : 3 à 5 semaines, en fût, par levures indigènes
Production : 5 000 bouteilles
Vinification: 100% barrique en fûts vieux d'un an à deux ans
Durée de l'élevage : 30 mois





COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Commentaire du Château de Fargues

Une belle robe d'un jaune paille brillant. Le premier nez intense est frais, dominé par les fleurs, l'acacia puis les fruits frais et enfin arrive un coté citronné. A l'évolution les arômes subtilement vanillés deviennent plus épicés. La bouche vive en attaque trouve rapidement son équilibre. La structure très fruitée s'arrondit et prend du gras tout en gardant une plaisante nervosité. La finale grasse se développe toute en fraîcheur. Les saveurs en bouche débutent sur des notes de fruits frais et de citron. Très vite arrivent pâtes de fruits et confitures de fruits acidulés. Fraîcheur et vivacité sont tout au long présent. Le sauvignon pourri noble en proportion 2 à 3 fois supérieure à l'assemblage habituel singularise ce millésime.

Château de Fargues - 2017

****(*)

« […] La bouche offre une belle puissance et des notes confites, rôties. La finale longue, est à la fois puissante et structurée par une belle acidité. »
David Flacher – Grains Nobles – 17/01/2006

CONTACT :
CHÂTEAU DE FARGUES
33 210 Fargues
+33.5.57.98.04.20
www.chateaudefargues.com