

LE MILLESIME 2002

2002 : La Pureté et l'élégance, une bouche de velours. Une vendange en deux temps un peu comme 1998.



CONDITIONS CLIMATIQUES DE LA VIGNE.

L'année se caractérise par sécheresse et fraîcheur. A la sortie d'un hiver doux et sec, la vigne débourre fin mars. Avril est frais et mai souffle le chaud et le froid. La floraison échelonnée sur juin promet une maturité disparate. L'été est maussade par déficit d'ensoleillement et la véraison ne commence que début août. Au retour de congé, chaleurs et orages déclenchent les premiers foyers de pourriture noble.

LES VENDANGES

La 1ère trie a lieu du 16 au 20 septembre. Rapidement le vent tourne à l'est. La propagation du botrytis ralentit, la 2nde trie se fait au grain par grain pendant que la maturation des raisins tardifs s'opère. La pluie arrive le 9 octobre pour dix jours. La pourriture attaque les raisins les plus tardifs, la 3ème trie s'effectue les 19 et 20. En fin de mois, sous un soleil radieux, le dernier passage s'achève le 1er novembre. Septembre livre des lots d'une étonnante fraîcheur, très aromatiques purs et élégants. La dernière décade d'octobre apporte complexité et gras. On retrouve la même typicité qu'en 1998. L'amalgame demande un peu de patience mais le résultat sera particulièrement savoureux.

LE VIN

Superficie de production : 14, 7600 ha
Vendanges : 4 tries successives manuelles
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 à deux ans
Durée de l'élevage : 30 mois



COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

93 : « Tasted blind at Farr's Sauternes 2002 horizontal. Deep straw with green tints. The nose displays good intensity: taut and mineral, well defined, developing with aeration aromas of crème-brûlée, honey and a touch of biscuit. The palate is very attractive: well balanced, lithe and feminine, very good poise, attacking but not aggressive. The acidity slices through the honeyed fruit with precision and style. A touch of viscosity towards the finish, but not as unctuous as other '02 Sauternes. This is a finely tuned Sauternes that excels in this vintage. Excellent. Drink now-2025+ Tasted October 2009. »

Neal Martin – eRobertParker.com – 01/11/2009

92-94 : « Evoquant d'Yquem par son ampleur, le 2002 du Château de Fargues présente une robe jaune d'or moyennement foncé étonnamment évoluée. Généreusement marqué de fabuleuses senteurs de botrytis, de crème brûlée et de pain grillé, ainsi que de crémeux arômes d'orange, d'ananas et de coing, il est tout à la fois riche, puissant et corsé. Du fait de son caractère épanoui, il est difficile de jauger son aptitude au vieillissement, mais je subodore qu'il sera à son apogée entre 2007 et 2020. (1/05). »

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



CONTACT :

CHÂTEAU DE FARGUES

33 210 Fargues

+33.5.57.98.04.20

www.chateaufargues.com