LE MILLESIME 2004

2004 : La grêle du 21 juillet détruit 60% de la récolte. Une vendange compliquée qui livre un vin d'une prometteuse complexité.

CONDITIONS CLIMATIQUES DE LA VIGNE.

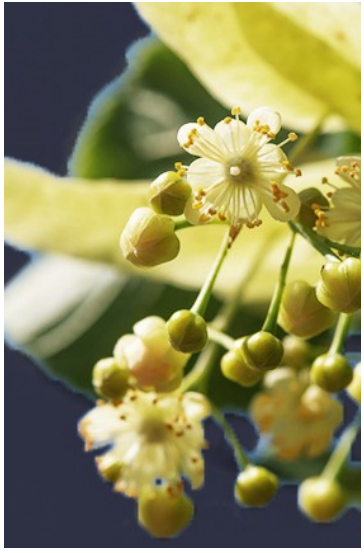
L'hiver joue les prolongations. Le débourrement très tardif révèle une sortie de grappes particulièrement prolifique. La pousse s'accélère, la floraison groupée atteinte en 1° décade de juin, un mois très chaud. Après un début juillet maussade, les températures s'emballent. Le 21 au petit matin, un violent orage de grêle s'abat sur le vignoble. En quelques minutes 60% de la récolte sont complètement saccagés. Le beau temps et nos soins prodigués immédiatement permettent de sauvegarder le potentiel des grappes rescapées. Août chaotique et le stress de cette grêle bloquent la parfaite véraison des raisins. La maturation s'accélère début septembre et les premiers foyers de pourriture apparaissent en milieu de mois.

LES VENDANGES

La fraîcheur de la dernière décade de septembre nous rassure et il faut attendre les 28, 30 et 1° octobre pour effectuer une 1° trie. La 2° trie du 5 au 8 octobre livre des lots parfaits d'équilibre, de fraicheur, de pureté. Un passage fortement arrosé s'installe alors pour une dizaine de jours. La pourriture aigre revient, condamnant la moitié de la récolte restant. Avec le retour d'un beau temps séchant fin octobre, la récolte s'achève le 4 novembre en 4° trie avant les premières gelées. Après les dégâts de grêle, le travail de tries méticuleuse livrent un millésime jaloux (6Hl/Ha) tout en richesse et élégance… à vrai dire le parfait reflet de l'expression du terroir.

LE VIN

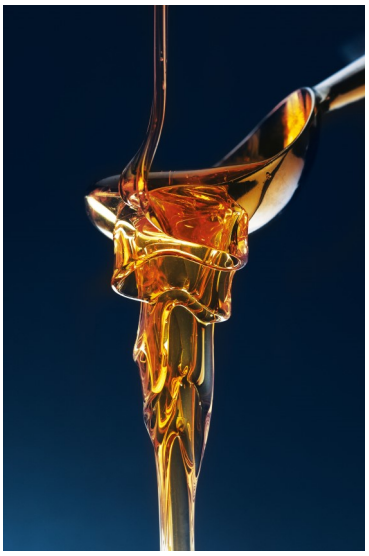
Superficie de production : 15, 1960 ha
Vendanges : 4 tries successives manuelle
Production : 12 000 bouteilles
Durée de l'élevage : 30 mois



NOTES ET CRITIQUES DÉGUSTATION

18,5/20 :« Echantillon remarquable : saveur merveilleusement complexe et jusqu'ici la plus marquée par la pourriture noble de toute, avec ses nuances fines d'abricot et de mangue, liqueur merveilleusement intégrée au corps du vin, netteté, longueur et classe de premier grand cru. Un modèle de genre. »

Bettane & Desseauve – Tast Pro – 01/06/2005



****(*)

« Perfume of apricots, with richness and style, then all-enveloping fruit with

great elegance and real class, a touch of nougat with apricots. »

Decanter.com – 2005

« Derrière la robe pâle à reflets verts, le nez intense embaume l'ananas confit. La bouche ample et généreuse se montre riche et pleine avec un superbe volume qui lui donne du gras. »

La Revue du Vin de France – 01/11/2005

18/20 : « Beau vin, pétri de personnalité. »

La Revue du Vin de France – 01/09/2006

****(*)

« Superbe volume, grande complexité. »

La Revue des Vins de France – Guide d'achat des Crus - 2010

« Ce vin offre une belle ampleur, avec une vivacité apportée à la fois par l'acidité élevée de ce terroir et par le caractère du millésime. »

La Revue du Vin de France – 01/02/2011

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