

LE MILLESIME 2006

2006 : Une demie récolte en raison d'une trie extrêmement sévère due à des attaques de pourriture acide.



CONDITIONS CLIMATIQUES DE LA VIGNE.

Un record : 1er coup de ciseau le 8 septembre ! Le printemps sec alterne froidure et chaleur. Si la vigne débouresse tard, la floraison parfaite début juin enclenche un développement végétatif rapide. Puis 3 semaines caniculaires en juillet accélèrent encore un peu plus le rythme avant un fort ralentissement en août. Cette deuxième moitié d'été est fraîche et maussade avec un retour en force de la chaleur en 1ère décade de septembre avec une moyenne des maximales à 31°. L'humidité de la fin août, conjuguée aux fortes chaleurs de ce début septembre, lance une intense botrytisation. Mais ces conditions chaudes et humides sont également propices aux pullulations de drosophiles encore appelées mouches du vinaigre.

LES VENDANGES

La 1ère trie est lancée dès le 8 septembre. Jusqu'au 12, les vendangeurs trient de superbes raisins confits.

A la fin du 2nd tri, les orages puis les pluies s'installent pour une dizaine de jours. Il faut patienter pour la cueillette; le retour du soleil est rapide et les températures fort clémentes. La pourriture va repartir de plus bel, ... les drosophiles également. Il faudra encore jeter énormément pour assurer la qualité. Les 3ème et 4ème tries s'enchaînent du 27 septembre au 2 octobre. La qualité des raisins est splendide même s'il faut sacrifier encore plus de la moitié des grappes touchées par la pourriture aigre.

LE VIN

Superficie de production : 14, 3680 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 à deux ans
Durée de l'élevage : 30 mois



COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Commentaire de dégustation du Château de Fargues

« Bel or profond. Le nez un peu serré s'ouvre sur la fraîcheur, les notes résineuses, les chanterelles et les senteurs fraîches de sous-bois. L'orange confite, les fruits confiturés arrivent ensuite avant le coing, la figue sèche, l'encaustique, la cire et un petit rappel safrané. La bouche robuste, est parfaitement supportée par une belle acidité. Les saveurs allient les fleurs un rien jasminées avec les fruits, pomme et poire, prune, pruneau, l'orange amère. Puis les fruits confiturés, le miel de tilleul, la pâte de coing, la cire et le caramel prolongent cette bouche dense et serrée. La finale est droite et tendue, allant presque jusqu'à la minéralité. »

Château de Fargues - 2017



95-100 : « This is big, powerful and intense, with loads of ripe fruit and spice character. Full-bodied, racy, very sweet and long. Complex, layered and fantastic, showing ginger spice. Really stands out. Excellent. »

James Suckling – Wine Spectator – 04/04/2007



17-18/20 : « Raffiné et très élégant, avec des notes de pâte de fruits jaunes et d'écorce d'orange confite en bouche. La finale est d'une complexité aromatique, marquée par une petite touche amère bienvenue et rafraîchissante. »

La Revue du Vin de France – 01/06/2007

17/20 : « [...] le vin est riche en liqueur, parfaitement rôti, long, classique, digne des grands millésimes précédents. »

Bettane & Desseauve – Tast Pro – 30/04/2007



CONTACT :

CHÂTEAU DE FARGUES

33 210 Fargues

+33.5.57.98.04.20

www.chateaufargues.com