

LE MILLESIME 2014

Un vin d'une grande puissance aromatique, d'une densité et tension incomparables.



CONDITIONS CLIMATIQUES DE LA VIGNE.

L'hiver est doux et arrosé. Après les traditionnelles giboulées de mars, la vigne débourre dès le 20 mars. Les nuits froides de la fin avril vont faire avorter quelques grappes qui se transforment en filerons. La pleine fleur début juin est suivie d'un temps estival à tendance orageuse. La vigne pousse vite, serait-on parti pour une année précoce ? Non point, l'été n'est pas de la partie. Pour commencer quelques grains vont échauder avec les chaleurs extrêmes des 16 et 17 juillet. Les 104 mm de pluies du mois et surtout l'orage de grêle du 25 font des ravages. Puis froideur et humidité en août nous font désespérer de voir les raisins murir convenablement. Et si nous avons bien échappé au mildiou durant cette campagne, un autre ravageur nous envahit à la mi-août : les drosophiles, ces petites mouches vectrices de pourriture aigre. Les espoirs de bonne récolte, après deux ans de disette, s'amenuisent au fil des jours.

LES VENDANGES

Avec 27°4 de moyenne des maximales et sans une goutte d'eau, septembre permet au raisin de murir enfin parfaitement. Une première trie fastidieuse mi-septembre permet d'éliminer les pourris aigres pour une maigre récolte de quelques barriques. Après des pluies salutaires du 6 au 16 octobre combinées à une température supérieure de 4° aux normales, la pourriture noble se propage à la vitesse de l'éclair. Les belles journées ensoleillées, chaudes et ventilées par des petites brises de Sud sont idéales. Les tries s'enchaînent du 20 au 30 octobre. La récolte est maigre en quantité mais les moûts embaument magnifiquement le chai de leurs effluves fruités.

LE VIN

Superficie : 23ha80

Nombre de tries : 4 tries

Fermentation : 3 à 4 semaines de fermentation

Production : 10.000 bouteilles

Vinification élevage : 40% bois neuf et 60% bois un an et demie

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Commentaire de dégustation du Château de Fargues

«Le vin de château de Fargues 2014 se caractérise par une grande fraîcheur tant au nez qu'en bouche.

Le nez attaque sur la pomme pressée, la compote pomme-poire, la poire pochée, suivies par une jolie touche de prune Reine Claude. A cette gamme fruitée s'associent des notes fleuries fraîches et subtiles qui rappellent le muguet, le tout enveloppé dans une très grande fraîcheur marine. On retrouve également comme à l'habitude, la signature résineuse des jeunes millésimes de Fargues.

La bouche, de large amplitude et de grande densité, s'en va toute en fraîcheur, tout comme le nez. On est de suite charmé par les zestes d'agrumes et plus particulièrement par la douce amertume du zeste de pamplemousse. On y trouve mêlées, la fraîcheur et l'acidité de la rhubarbe, de l'ananas, du citron confit mais aussi la douceur de la pêche jaune et juteuse. Plus étonnantes, les notes de fleurs blanches suaves et délicates nous rappellent le jasmin fraîchement cueilli. Puis peu à peu, l'abricot frais vient s'affirmer dans ce parfait équilibre entre sucrosité et acidité.

NOTES

98/100

«This starts off with an enveloping note of toasted coconut, giving way slowly to creamed peach, mango and papaya flavors. Long bitter orange and almond threads provide needed tension while the lush waves of fruit cascade through the finish, picking up a mouthwatering mirabelle plum accent along the way. A monster of a wine. Best from 2025 through 2055 ».

Winespectator.com, J. Molesworth – janvier 2018

20/20

« Derrière l'ananas presque rôti, suit une note de citron plus confit que frais. La puissance de Fargues parle, sa force prend toute la bouche par sa persistance. « Un vin peu muté en 50 », d'après Alexandre de Lur Saluces. Il offre la race et la noblesse des grands millésimes.

RVF, R. Pétronio- avril 2015.

94-96/100

« The Château de Fargues 2014 has an opulent, rounded and powerful bouquet that delivers a payload of botrytized fruit that is precise, upholding the de Fargues style, hints of mandarin and clementine developing in the glass. The palate has a huge weight in the mouth : a fine line of acidity with layers of clear honey, marmalade and a dash of ginger on the finish. This represents an immensely pure Château de Fargues with enormous length and intensity. Superb».

RobertParker.com, N. Martin – mars 2015

95/100

« Outstanding. Château de Fargues, Sauternes. Intense pineapple and honeycomb on the nose with loads of marmaladey botrytis. Rich but suave in the typical Lur Saluces style, with caramel apple and grilled mango flavours finishing long and thick. Not overly sweet thanks to searing acidity ».

Decanter, I. d'Agata – juin 2015

CONTACT :

CHÂTEAU DE FARGUES

33 210 Fargues

+33.5.57.98.04.20

www.chateaufargues.com

