

# *LE MILLESIME 2017*

**Epargné par le gel, mais pas par la « pourriture acide » !!!**



## ***CONDITIONS CLIMATIQUES DE LA VIGNE.***

Après les froidures de janvier, l'hiver avance dans la douceur avec quelques bonnes pluies. Avec un ensoleillement record en avril, la vigne pousse très rapidement pour atteindre le stade boutons floraux dès la fin de mois. Les 20, 27 et 28 avril les températures matinales chutent brutalement et le vignoble de Fargues échappe de justesse au gel. Mai bien ensoleillé et chaud, favorise une floraison rapide. Juin poursuit sur la lancée avec un jour sur deux au-dessus de 30° de température maximale.

Nous sommes proches des conditions de précocité connues en 2010 ou 2011 ou même 2003. La centaine de millimètres d'eau tombée en fin de mois sera d'un bon renfort pour passer ensuite deux mois d'été au régime sec. Le plus souvent couvert mais très chaud quand le soleil paraît, juillet voit les premiers grains de sauvignon pointés à 9-10 degrés en fin de mois. Sécheresse et chaleur en août, avec une petite séquence caniculaire en dernière décade, nous laissent espérer une récolte rapide au tout début septembre. Comme en 2011 ou 2003 ?...

## ***LES VENDANGES***

Patatras, septembre est frais, constamment humide, en régime d'Ouest ; la maturation précoce ralentit. La pourriture s'installe peu à peu, mais il n'est pas possible de déclencher une trie sans de réelles conditions séchantes. La chaleur revient en fin de mois, et ce sont maintenant les drosophiles qui piquent les grappes. Les foyers de pourriture acide se multiplient à la vitesse de l'éclair. Le 26 septembre, la trie est lancée. Il faut sauver cette première génération de pourris nobles et éliminer toutes les attaques de pourriture acide soit plus de 50% de la vendange jetée.

## ***LE VIN***

**Superficie de production : 21.17ha**

**Vendanges : 3 tries successives manuelles entre le 26.09 et le 13.10**

**Durée de fermentation : 3 semaines**

**Production : 12.000 bouteilles**

**Vinification : 45% en barriques neuves**

**Durée de l'élevage : 30 mois**



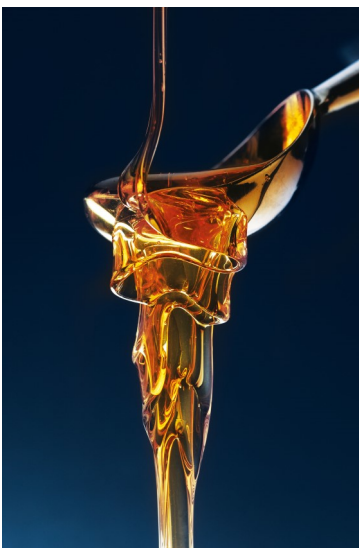
## COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

*Commentaire de dégustation du Château de Fargues*

«C'est un millésime puissant et dense qui déborde d'énergie.

Le vin débute avec des notes fraîches de fleurs, d'agrumes et de fruits jaunes. Après ça, le miel et les viennoiseries. Et enfin les fruits confits et les zestes d'orange et de mandarine. Et la mandarine, c'est l'expression d'un grand botrytis. »

*Château de Fargues - 2020*



*Vert de Vin*

Château de Fargues 2017—Sauternes

« Le nez frais, élégant, équilibré, racé et offre une petite jutosité. On y retrouve des notes de poire fraîche, de brugnion croquant et plus associées à de subtiles touches de fruits blancs au sirop... »

*Le Point*

« Et en 2017 ? A Fargues, les vins sont magnifiques »



*APR 17 Pale golden.*

Apricots, pineapples, peach, fruity, elegant and bright nose. Fresh acidity, fresh, fruity, detailed, beautiful, lively, nuanced and long. Superb purity.

*Chryster Byklum*

## NOTES

Vert de Vin : **94-95**

APR 17 Pale golden : **94-96**

## RECETTES PARFAITES

Dans sa jeunesse on peut s'apprécier à l'apéritif ou avec des entrées type huitres, des asperges blanches du Domaine d'Uza ou encore un tartare de thon acidulé.



CONTACT :

CHÂTEAU DE FARGUES

33 210 Fargues

+33.5.57.98.04.20