

# *LE MILLESIME 2007*

2007 : Une récolte « ciselée », tout est en élégance et raffinement. On pourrait parler de séveux pour caractériser cette concentration délicate et tendue.



## *CONDITIONS CLIMATIQUES DE LA VIGNE.*

Le miracle de Botrytis ! Tout était bien parti avec un mois d'avril des plus chaud et ensoleillé qu'on ait connu. Mai et juin plutôt frais et maussades ont causé bien du souci avec une pression de maladie (mildiou) comme jamais vue depuis plus de 30 ans. Une floraison très étalée, de fin mai à mi-juin, sera une clé de la réussite de cette récolte. Températures tempérées voire fraîches et arrosages réguliers, durant tout l'été, conduisent les premières grappes à maturité fin août avec tout leur potentiel intact de fraîcheur et d'arômes. Soleil et chaleur alternant avec petites pluies provoquent alors pourriture noble sur les premiers grains dorés.

## *LES VENDANGES*

La 1ère trie peut commencer dès le 11 septembre. Durant 3 jours, une première génération de raisins botrytisés est récoltée.

Trois semaines après le premier coup de sécateur, la 2nd trie démarre le 2, se poursuit les 9 et 12 octobre en fonction des maturités des parcelles. Commence alors un régime de matinées brumeuses suivi de belles après-midi ensoleillées, comme dans les livres... Les 3 tries suivantes vont pouvoir s'échelonner du 13 au 24 octobre pratiquement sans discontinuer mais sans forcer le rythme et laisser ainsi le botrytis aller jusqu'au bout de son activité de concentration.

## *LE VIN*

**Superficie de production :** 14, 37 ha

**Vendanges :** 6 tries successives manuelles

**Durée de fermentation :** 3 à 5 semaines, en fût, par levures indigènes

**Production :** 21 000 bouteilles

**Durée de l'élevage :** 30 mois



## COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

*Commentaire du Château de Fargues*

Les conditions idéales de l'automne compensant largement le déficit de chaleur estivale, la pourriture noble de 2007 est un modèle de pureté dans la complexité. Une année en « 7 » digne des 1997, 67, 47 !

*Château de Fargues - 2017*



92-95 : « Wow. This is really beautiful, with loads of ripe, spicy and sweet fruit, bright acidity and a long, spicy finish. Impressive richness. Very, very long. Very classy. »

*James Suckling – Wine Spectator – 01/04/2008*

18,5/20 : « Ciselé, pur et subtil, Fargues 2007 est un vin d'équilibre très fin, élancé, qui se développe délicieusement à l'air. Dans un style très classique, il s'adresse aux amateurs d'élégance. »

*La Revue du Vin de France – 01/09/2010*

18,5/20 : « Grande finesse, de l'exubérance. »

*La Revue du Vin de France – Guide d'achat des crus – 2010*

« [...] d'une extrême finesse avec une longueur superbe. C'est un vin révélateur du millésime sur un terroir plus frais, qui a ciselé le vin et sa finale.»

*La Revue du Vin de France – Le guide des meilleurs vins de France – 2012*



17/20 : « Très riche et puissant au nez et en bouche, très « rôti » mais avec un léger déficit en complexité des arômes primaires par rapport aux tout meilleurs. Un vin riche, classiquement constitué et qui évoluera lentement mais sûrement en bouteille. »

*Bettane & Desseauve – Tast – Avril 2008*



97: « [...] There is an effervescent quality that really takes the 2007 to another level, while the marmalade and white pepper finish is powerful and leaves a lasting impression. This is a fabulous 2007, one of the wines of the vintage his is a fabulous 2007, one of the wines of the vintage. »

*Neal Martin—Wine Advocate—Avril 2013*

### CONTACT :

CHÂTEAU DE FARGUES

33 210 Fargues

+33.5.57.98.04.20

[www.chateaudefargues.com](http://www.chateaudefargues.com)