

LE MILLESIME 2015

Ce 2015 fera bien date dans la saga des millésimes de Fargues , à coté des 2001, 2005 et 2009.



CONDITIONS CLIMATIQUES DE LA VIGNE.

Après un hiver plutôt froid, la vigne met à profit un printemps chaud et sec pour arriver à une floraison rapide tout début juin. Avec un été radieux, tout s'accélère, d'autant que des pluies d'orages en juin puis en août garantis sent de bonnes réserves hydriques. A la fin de l'été, les températures nocturnes fléchissent et on peut même parer de fraîcheur automnale avant l'heure : les conditions idéales pour une parfaite maturation préservant potentiel aromatique et acidité des fruits.

LES VENDANGES

Suite à un orage, la pourriture s'installe et la récolte commence dès le 11 septembre. On ne peut que grappiller quelques grains les 15, 21, 28 et 29. A la faveur d'un nouvel orage le 2 octobre et la moiteur qui persiste ensuite quelques jours, la pourriture noble envahit d'un coup entièrement le vignoble. Puis les températures fraîchissent , permet tant à botrytis de concentrer

lentement les raisins et générant une grande complexité de saveurs et d'arômes tout en préservant la fraîcheur du fruit. Les tries s'enchaînent à partir du 8. Le cœur du vignoble avec ses parcelles argileuses délivre enfin son trésor autour du 15 octobre. La vendange s'achève finalement le 21.

LE VIN

Superficie en production : 22.19ha

Vendanges : 4 tries manuelles successives

Fermentation : 3 à 4 semaines en fût, levures indigènes

Production : 20.000 bouteilles

Vinification : 1/3 bois neuf, 2/3 bois d'un an et demie



COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Commentaire de dégustation du Château de Fargues

« Le nez et la bouche ont toutes les caractéristiques des plus grands millésimes. Après un premier voile floral de roses fraîches, aubépine et pivoine, on sent le tilleul et la fleur d'oranger. La pomme cuite, la prune et l'abricot prennent le relais avant la perception de goyave, d'ananas et enfin de marmelade d'orange. La densité et l'ampleur du vin, tant au nez qu'en bouche, sont magnifiées par un fruité très pur, frais et élégant donnant une dimension presque aérienne et vibrante à la liqueur. La tension fait alors oublier la riches se record de ce vin. Ce 2015 fera bien date dans la saga des millésimes de Fargues, à coté des 2001, 2005 et 2009. »

Château de Fargues - 2017

96-98

The 2015 Chateau de Fargues delivers 153 grams per liter of residual sugar at 13.8% alcohol. It has a complex bouquet with honey, marmalade and quince aromas that are beautifully defined, but will clearly take a few years to reach their full potential. The palate is very sensual on the entry, honeyed and lavish at the beginning, but retaining wonderful precision and persistence on the lightly spiced finish. This is a seriously good de Fargues that should age effortlessly over the next 30-40 years.

Wine Advocate – Neil Martin – 28 April 2016

96-99

A stunner, with seamlessly layered pineapple, pear, mango, papaya, quince and persimmon flavors, framed by a hint of toasted macadamia nut and carrying through a lush yet well-defined finish. Showing power and grace, this is a full stride ahead of the field.

Winespectator—James Molesworth - 4 April 2016

NOTES

94-96 : Michael Schuster – The World of Fine Wine – 2016

94 : Decanter - Jane Anson – 19 April 2016

97-98 : Michel Bettane / Thierry Desseauve – The World of Fine Wine – 2016

19,5 : Revue du Vin de France - Roberto Petronio – Septembre 2018

16,5 – 17 Coup de Cœur : Le Point - Jacques Dupont – 19 mai 2016



CONTACT :

CHÂTEAU DE FARGUES

33 210 Fargues

+33.5.57.98.04.20

www.chateaufargues.com