

LE MILLESIME 2022

Année de tous les extrêmes !



L'année 2022 restera gravée dans les livres météo : Sécheresse du printemps à l'automne, chaleurs de mai à octobre, tous les records mensuels battus, ensoleillement remarquable. Mais 3 matins de gel début avril et chaleurs caniculaires l'été vont griller plus de 50% de la vendange. Avec 45 barriques, à peine plus de 5 hl/ha, la récolte sera au final, moitié de la normale.

Il a fallu attendre jusqu'à début octobre pour voir enfin la pourriture noble s'installer. Le 15 un fort courant chaud de sud déshydrate les gains à mesure de leur botrytisation. Dès le 17, avec des après-midis torrides (plus de 30° le 18), il faut couper, et vite, en tout juste 6 jours, une trie, avant de se faire déborder par des richesses extrêmes en sucres, non fermentescibles.

A 40% en barriques neuves, le solde en bois de 1 et 2 ans, les lots promettent une matière concentrée, dense, ferme, avec une belle et riche aromatique.

Commentaires

Le premier nez laisse deviner une large expression aromatique. Aux agrumes succèdent les fruits jaunes, la prune, les fruits juteux, l'orange, avant les pâtes de fruits et des notes pâtisseries et miellées. La fraîcheur, verveine, citron et fines épices, persiste longuement.

La bouche se révèle de suite juteuse et fraîche. La puissance et la concentration apportent rapidement un volume énorme qui séduit étonnamment par sa grande élégance, sa pureté et sa fraîcheur. Une vraie corbeille de fruits, confirment les arômes du nez.

Un parfait équilibre : 13.7%alc et 140g sucres.

La richesse de liqueur ne masque pas la « race », l'énergie de Fargues. Une bouteille qui trouvera assurément sa place auprès des 2005, 2009 ou 2015.