

LE MILLESIME 2023

Encore une année chaude !



L'année a été très humide jusqu'en août puis très chaude jusqu'à la fin des vendanges. Le mildiou très agressif aura été très bien contenu.

Les fruits étaient à pleine maturité fin août mais il a fallu attendre les pluies de la seconde moitié de septembre pour entrer dans le vif du sujet: sous un soleil de plomb, la trentaine de vendangeurs a rentré un total de 99 barriques... Après 5 années faméliques, nous retrouvons enfin des rendements « normaux » autour des 10hl/ha!

Les vins récoltés sont de deux nature différentes: ceux issus de raisins pleinement botrytisés, d'une grande concentration, et ceux à peine attaqués par la pourriture, qui nous apportent la fraîcheur nécessaire. Cette année encore, les tries effectuées par nos vendangeurs ont été essentielles à l'équilibre du vin. Elles commencent dès le 15 septembre par des sauvignons sur-muris. Le cœur de la récolte se situe du 3 au 12 octobre, point final du millésime 2023.

Commentaires

La palette aromatique est large : aux agrumes pamplemousse et citron, succèdent la prune, les fruits juteux, l'orange, les fruits confits et zestés, avant de douces notes pâtisseries et finement miellées. La fraîcheur « Fargues » est là, signature du terroir, pour donner du tonus et de la vivacité à cette matière enveloppante.

Un parfait équilibre : 13.8%alc et 142g sucres et 4g AT
Un millésime d'une grand richesse, de grande concentration avec une vivacité rafraichissante portant haut le vin. On peut d'ores et déjà placer 2023 dans les cuvées les plus riches, les plus exubérantes de la propriété.