



Château Faugères 2010

La climatologie du millésime 2010 a été marquée par un déficit en eau (pluviométrie identique à 2005 mais avec une répartition différente), et des amplitudes thermiques (entre le jour et la nuit) de près de 15°C pendant tout l'été.

Climatologie

Dans ce contexte, les terroirs de plateau calcaire et de coteaux argilo-calcaires de Château Faugères, qui permettent un enracinement profond du vignoble et limitent le stress hydrique de la vigne, ont une fois de plus fait la preuve de leur grand caractère qualitatif.

Après un hiver plus froid que la moyenne, un printemps instable et plutôt frais, la floraison s'est déroulée entre le 26 mai et le 16 juin.

Les températures des mois de juillet, août et septembre, sans excès, ont été proches des normales saisonnières entraînant une véraison assez lente (débutée le 14 juillet à Faugères) proche de la moyenne des dates des 5 dernières années.

La première caractéristique de l'année fut l'absence de températures caniculaires et la fraîcheur des nuits, particulièrement en août.

Le déficit hydrique constaté surtout en arrière-saison, explique quant à lui les faibles rendements du millésime. Le bilan hydrique, voisin de 2005 est moins important que 2009.

C'est un millésime qui a bénéficié d'une très faible pression phytosanitaire en raison des parfaites conditions climatiques du millésime.

Dates de vendanges : début le 30 septembre pour les merlots, se terminant le 21 octobre pour les cabernets sauvignons

Caractère des vins

Les conditions climatiques enregistrées jusqu'aux vendanges, ont favorisé :

- l'accumulation importante des sucres dans les baies et des pigments dans les peaux,
- les tanins, soyeux et tendres, de très bonne facture, du fait des pellicules épaisses des baies, avec des tanins de pépins élégants (au nombre plus réduit cette année),
- une puissance aromatique très présente,
- la préservation de l'acidité, propre à l'équilibre des grands vins.



Château Faugères 2010 : commentaires de dégustation

Juin - Terre de Vins - La sélection de Bettane et Desseauve **16-17/20**

Ici aussi, le vin brille par une plus grande fraîcheur et un toucher de bouche plus fin que dans les millésimes précédents. La propriété trouve ici une nouvelle maturité. Remarquable.

Juin 2011 - Gault Millau **17,5/20**

Superbe densité de la matière avec une concentration ferme aujourd'hui mais la sapidité du vin et son fruité augurent une très belle bouteille.

Juin 2011 - Decanter **4 Etoiles** **16,5/20**

Pour les amoureux du St-Emilion moderne. Dense, riche, le caractère du chêne est très présent. 2017-2025

Mai 2010 - La Revue du Vin de France **15,5-16,5/20**

Voici un 2010 mûr, riche et expressif, sans lourdeur, au bouquet fruité, avec de la vigueur et une belle allonge. Avec 15% de cabernets (10% de franc), le style gagne en fraîcheur, en tension et en équilibre.

5 mai 2011 - Robert Parker **91-94/100**

Cette propriété, acquise il y a quelques années par l'homme d'affaires suisse Silvio Denz, continue à repousser les limites et à améliorer ce qui constituait déjà une gamme de vins impressionnante du temps de la précédente propriétaire Corinne Guisez. Issu d'un vignoble de 20 hectares sur la commune de St-Christophe-des-Bardes, le millésime 2010 est un assemblage de 85% de Merlot, le reste étant principalement du Cabernet Franc et une petite quantité de Cabernet Sauvignon. Ce vin, peut-être le plus puissant jamais produit à Faugères, titre 15% d'alcool. Michel Rolland et Stefan von Neipperg sont tous deux consultants sur cette propriété. La robe dense d'un violet bleuté du cru 2010 est suivi par des notes de créosote, de chêne neuf grillé, de réglisse, de liqueur de myrtille et de cassis. Ce millésime dense, opulent et corsé se révèle étonnamment civilisé et intense. Il devrait bien se boire pendant 10 à 15 ans.

A déguster entre 2011 et 2026

Mai 2011 - Jeff Leve **90-91/100**

Elaboré à partir d'un assemblage de 85% Merlot, 10% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon, ce vin sera élevé dans des fûts de chêne neufs à 50% pendant environ 14 mois. Ce vin allie la réglisse au chocolat amer, avec des notes de mûre, des textures rondes, douces et moelleuses et une finale riche de chocolat et de cerise noire.



Mai 2011 - Bernard Burtschy

16/20

Robe noire. Nez complexe, nuancé, jolis arômes de mûre. Bouche souple et équilibrée, complexe, belle palette épicée, une réussite.

30 May 2011 - Weinwisser - René Gabriel

18/20

85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon.

Pourpre-grenat profond. Un bouquet séduisant de framboises et de canneberges fraîchement cuites, soutenu par des touches vives de bois exotiques. Robuste sur le palais, offrant ainsi un appui solide à une concentration à la limite de l'extrême ainsi qu'à son acidité, avec des pointes de raisins secs en milieu de bouche et de la cerise en finale. Il offrira un certain plaisir bourguignon d'ici six ans environ. 2016-2028

14 Avril 2011 - Jancis Robinson

16,5/20

Un nez délicat et racé, avec une bonne concentration du fruit qui masque presque les tannins. Bravo! Bel équilibre. Un style épuré et moderne mais sans exagération. Pas beaucoup de concentration mais de l'harmonie. A boire entre 2017 et 2030

Avril 2010 - Wine Spectator - James Molesworth

91-94/100

Une véritable explosion de framboise et de mûre au fruit bien arrondi, avec une belle matière sur le final. On devine des notes de violette et d'anis, ainsi qu'une touche minérale.

Mars 2011 - James Suckling

93-94/100

Riche et moelleux avec des arômes de mûre et de réglisse. Des tannins longs et fermes. Du chocolat noir et beaucoup de structure. Un côté un peu « Nouveau Monde » mais une belle intensité.