

Fugue de NENIN 2017



TERROIR

Fugue de Nénin est produit à partir de vignes plantées sur des terroirs argilo-sableux, qui confèrent au vin une buvabilité plus précoce, ainsi que de jeunes vignes situées sur le plateau de Pomerol. Dans le contexte de l'appellation Pomerol, où il est rare qu'un domaine excède 10 hectares, le Château Nénin représente une surface majeure : jusqu'à 32 hectares de vignes en production. En conséquence, son terroir comprend toute la diversité de sols qui caractérise Pomerol. Il est principalement constitué de dépôts oligocènes recouverts de formations graveleuses alluviales de la Dordogne ; des argiles et graviers siliceux, des quartz, des granites, de la crasse de fer ainsi que des galets de basalte.

MILLÉSIME 2017

2017 fut un millésime précoce, caractérisé par un débourrement sur la troisième décennie du mois de mars et faisant suite à un hiver nettement moins humide que l'an passé. Le début du cycle végétatif fut marqué par le gel matinal généralisé sur tout le Bordelais, notamment durant la nuit du 26 avril. La deuxième quinzaine du mois de juin connut un épisode de fortes chaleurs (35 à 38°C) puis un épisode pluvieux conséquent de 70mm sur la fermeture de grappe permit de compenser le déficit hydrique. La véraison fut très rapide et homogène. Juillet et Août furent ensoleillés et tempérés, ponctués d'averses de faibles intensités propices à une évolution rapide des raisins. Malgré ce début septembre pluvieux, l'attention portée au vignoble permit d'atteindre une maturité complète et de conserver un très bon état sanitaire jusqu'aux derniers jours de la récolte. 2017 est un millésime présentant des Merlots onctueux et structurants sur les parties du plateau de Pomerol à dominante argileuse, et plus en finesse et en rondeur sur les terroirs gravelo-sableux. Les Cabernets Francs, une fois de plus décisifs sur ces mêmes grands terroirs, offrent un agréable équilibre à l'assemblage du premier vin, alliant puissance, élégance et complexité.



Fugue
de
NENIN
2017

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Merlot 77% Cabernet Franc 23%

Date de vendange : Du 12 septembre au 29 septembre 2017

Degré : 13,50 % - Acidité Totale : 3,45 gH₂SO₄/l - pH : 3,71 - IPT : 57



DOMAINES DELON

Fugue
de
NENIN
2017

NOTES DE DÉGUSTATION

91/100

JAMES SUCKLING

Very attractive red with crushed-berry aromas and salty, red-fruit flavors. Medium body. Very fine tannins. Bright and vivid. Shows good energy for the second wine. Better after 2021. (January 2020)

88/100

WINE SPECTATOR / JAMES MOLESWORTH

Fresh and easy in feel, with supple plum sauce and cherry preserve flavors, lined with vanilla and anise details. Rounded finish. Merlot and Cabernet Franc. Drink now through 2024. (February 2020)

88/100

YVES BECK

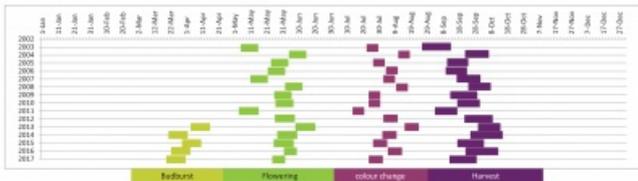
Notes florales et fruitées, assez inspirées du Cabernet Franc avec des parfums de violettes et une touche de poivre noir. Friand et fruité en bouche. Un vin juteux, bien tenu par ses tannins. Fine expression aromatique jusqu'en finale. (Décembre 2019)



DOMAINES DELON

Suqve de NENIN 2017

Stades phénologiques



Pluviométrie et température en 2017



Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er Mars au 31 Octobre

