Fugue de NENIN 2014

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 2014

Après un débourrement relativement précoce suite à une sortie d'hiver douce et humide, le rafraîchissement survenu au mois de mai a retardé la floraison et replacé le millésime 2014 sur une précocité dans la moyenne des dix dernières années. Juin, juillet et août ont été ponctués d'averses orageuses, mais le temps est devenu plus clément à partir du 15 août et en septembre, avec de belles journées ensoleillées qui ont permis l'installation de contraintes hydriques propices à un bon affinage des tanins des pellicules et des pépins, notamment sur les grands terroirs argilo-graveleux de la propriété. Tout au long de ce millésime, une grande attention a été portée au vignoble afin de contrer l'impact de cette pluviométrie régulière. Ainsi, les enherbements, les effeuillages, et les éclaircissages précoces tout début véraison, ont contribué à homogénéiser la maturité des grappes et à maintenir les raisins dans un parfait état sanitaire jusqu'aux vendanges.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Merlot 95% Cabernet Franc 5%

DOMAINES DELON

Fugue de NENIN 2014

Date de vendange : Du 26 septembre au 16 octobre 2014
Degré : 13,70 % - Acidité Totale : 3,70 gH2SO4/l - pH : 3,55 - IPT : 60

DOMAINES DELON

Fugue de NENIN 2014

NOTES DE DÉGUSTATION

JAMES SUCKLING

91/100 Love the clarity to this second wine of Nenin with strawberry and cherry aromas that follow through to a full to medium body, a solid core of fruit and very polished tannins. Drink in 2020.

VINOUS / ANTONIO GALLONI

88 The 2014 Fugue de Nenin is a soft, fruity wine to drink now and over the next few years, while the flavors remain vibrant. Crushed flowers, smoke and sweet spices lead into the juicy, inviting finish. February 2017 Antonio Galloni

90/100

WINE ENTHUSIAST

With low yields after a hail storm, the wine is concentrated and dense. It has a touch of wood aging as well as dark black fruits. The tannins are firm in a wine that will age well over the medium term. Drink from 2023. Roger Voss.

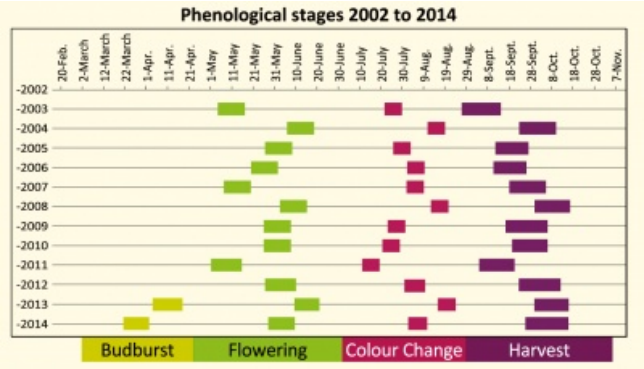
WINE SPECTATOR / JAMES MOLESWORTH

88 A relatively fresh, open style, with a beam of raspberry confiture riding through, backed by red licorice and sweet incense notes. Offers a polished finish. Drink now through 2022. February 2017 J.M.

DOMAINES DELON

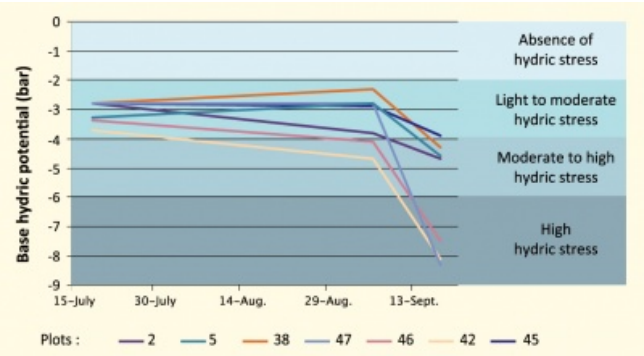
Fugue de NENIN 2014

Stades phénologiques

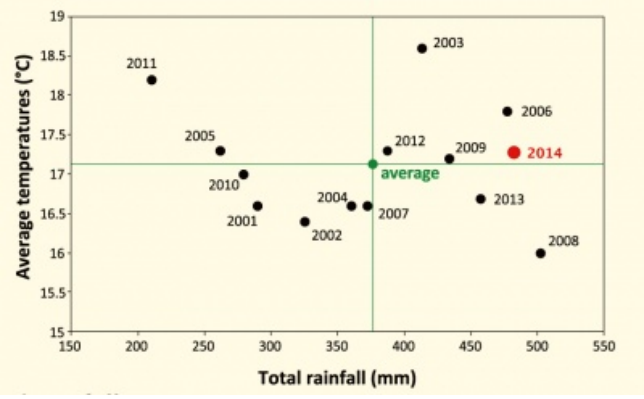


Pluviométrie et températures en 2014

Mesure des contraintes hydriques en 2014



Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



DOMAINES DELON