

MILLÉSIME

2024



33%

Merlot

28%

Cabernet Franc

39%

Cabernet Sauvignon

PH - 3,66

VENDANGES - 20/09 AU 05/10

ALCOOL - 13%

CHATEAU-FIGEAC

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ "A" 



Millésime 2024 Un défi relevé avec maîtrise et persévérance

Le millésime 2024 restera gravé dans les mémoires comme celui des précipitations record et des conditions météorologiques éprouvantes. Toutefois, le grand terroir de Figeac, caractérisé par des sols aux propriétés filtrantes et un relief propice à un drainage naturel

efficace, a permis d'atténuer l'impact de ces excès d'eau. Ces atouts géologiques ont été renforcés par des décisions stratégiques et un entretien méticuleux des sols qui ont permis de limiter la saturation hydrique, préservant ainsi la vigne.

CHATEAU - FIGEAC
1^{er} GRAND CRU CLASSÉ "A" 

Le millésime 2024 incarne la capacité d'adaptation et l'exigence de Château-Figeac face aux aléas climatiques. Au-delà d'une simple réussite technique, ce vin élégant et d'une belle profondeur se révèle être un témoignage du savoir-faire de la passion et de l'exigence qui animent notre équipe.

Face aux défis d'ampleur, l'engagement de l'équipe du Château-Figeac a été total.

Vigilance et réactivité ont été les maîtres-mots de cette campagne viticole, où chaque intervention a été pensée avec précision pour garantir l'intégrité sanitaire des baies.

Le déroulement du cycle végétatif a reflété ces conditions climatiques contrastées :

- **Débourrement** : à partir du 20 mars, dans des conditions relativement homogènes malgré une humidité ambiante.

- **Floraison** : à partir du 25 mai, marquée par une irrégularité due aux précipitations du printemps.

- **Véraison** : à partir du 25 juillet, dans un contexte plus favorable, amorçant une lente montée en maturité des raisins. Les mois de juillet et août ont joué un rôle salvateur. Le retour d'un climat plus clément a permis aux baies de parvenir à une belle maturité. Toutefois, les pluies de septembre bénéfiques pour l'affinage des peaux mais fragilisant la structure des raisins, ont rendu le suivi de la maturité encore plus crucial. Dans ce contexte délicat, les vendanges ont nécessité une patience exemplaire et une vigilance de chaque instant. Les conditions météorologiques fluctuantes, ont imposé à l'équipe de prendre des décisions audacieuses, parfois risquées, mais toujours mûrement réfléchies.

Pour cette récolte complexe, un travail de sélection minutieux a pu être mené par nos fidèles vendangeurs. Au chai, une chaîne de tri renforcée, avec un bain densimétrique et un tri optique perfectionné, a permis de ne conserver que les raisins les plus qualitatifs. Cette exigence sans compromis a conduit à l'élimination de 21 % de la récolte, l'un des tris les plus drastiques jamais effectués à Figeac, témoignant d'un attachement absolu à l'excellence. Le rendement est de **31 hL/ha** afin de préserver l'expression la plus pure du terroir.

Après des macérations à froid, les fermentations se sont déroulées dans des conditions optimales, chaque cuve ayant bénéficié d'un travail d'adaptation sur-mesure. La douceur des extractions a permis de révéler, dès les premières étapes, des vins d'une belle harmonie, parfaitement nets et dotés de tanins fins.

La durée de cuvaison, entre trois et quatre semaines, s'est inscrite dans la continuité des pratiques du domaine. La fermentation malolactique s'est effectuée dans des conditions idéales sur l'ensemble des lots, confirmant la bonne évolution de ce millésime malgré les défis imposés par la nature.

Ce millésime 2024 du Château-Figeac se distingue par une fraîcheur remarquable, une concentration maîtrisée et une expression fruitée d'une grande précision. Chaque cépage trouve sa place et cette année, les cabernets sauvignon se hissent au rang des protagonistes majeurs de l'assemblage.

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES 2024 et depuis 30 ans (source station CHATEAU-FIGEAC)



