

CHATEAU - FIGEAC

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

2020

Climatologie et Conditions de récolte :

Château-Figeac 2020 : la symphonie continue

Cette année 2020 restera dans les mémoires comme une année rythmée par des choix stratégiques et des adaptations face à des conditions météorologiques caractérisées par une douceur persistante en hiver, des épisodes caniculaires en été et une pluviométrie très contrastée. Le millésime 2020 de Château-Figeac est précoce de 2 à 3 semaines, du débourrement jusqu'à la récolte.

Un millésime précoce de bout en bout

Après un automne fortement pluvieux, l'hiver s'installe particulièrement marqué par un temps chaud et sec. La douceur perdure tout au long d'un printemps humide qui permet de constituer des réserves d'eau nécessaires à la vigne pendant l'été. Ces conditions ont été très favorables au réveil précoce ainsi qu'à la croissance de la vigne : après quelques risques de gelées maîtrisés par l'équipe et finalement sans conséquences, le débourrement est ainsi observé entre le 15 et le 21 mars, soit 2 semaines plus tôt que la normale. Quelques épisodes frais et humides en avril et mai accentuent la pression sanitaire. C'est au prix d'efforts constants mais toujours sans déroger à nos engagements environnementaux que nos équipes ont pu préserver le parfait état du vignoble.

La floraison se déroule dans des conditions optimales, sous un temps chaud et sec, aux alentours du 14 mai, en avance de 10 jours sur la moyenne des 10 dernières années, plaçant ce millésime parmi les plus précoces.

Malgré des températures plus fraîches en juin, la vigne maintient son avance : la véraison apparaît dès la mi-juillet sous de fortes chaleurs et en pleine sécheresse.

Canicule sans stress hydrique et choix stratégiques

L'été est chaud et par moments caniculaire avec un pic de températures supérieures à 40 °C le 7 août. En 54 jours, entre le 19 juin et le 11 août, seulement 6,5 mm de pluie sont enregistrés. De bons choix effectués en amont (effeuillage léger, labours superficiels, vendanges vertes adaptées au potentiel de chaque cep) permettent à chaque parcelle de progresser dans son

cycle végétatif, sereinement.

Début août, toutes les grappes étaient verrées, sous une chaleur parfois étouffante mais sans signe de stress hydrique manifeste. L'alimentation hydrique n'a jamais été véritablement déficiente grâce à une implantation racinaire profonde permettant au vignoble de poursuivre sa maturation.

Fraicheur et expression aromatique

La maturation des raisins en août se déroule dans des conditions idéales : températures élevées, longues durées d'ensoleillement et des nuits plus fraîches qu'en juillet qui relancent l'accumulation des sucres dans la pulpe et des Anthocyanes dans la pellicule, tout en freinant la dégradation des acides. De façon surprenante, les pépins sont mûrs dès le mois d'août.

Les vendanges débutent le 4 septembre et s'étalent sur 4 semaines. L'assemblage est une nouvelle fois anticipé au vignoble. La fraîcheur aromatique des baies est préservée en récoltant certaines parcelles tôt pour chacun des cépages tout en patientant pour d'autres parties du vignoble qui apporteront la chair et la texture au vin.



Douceur des extractions

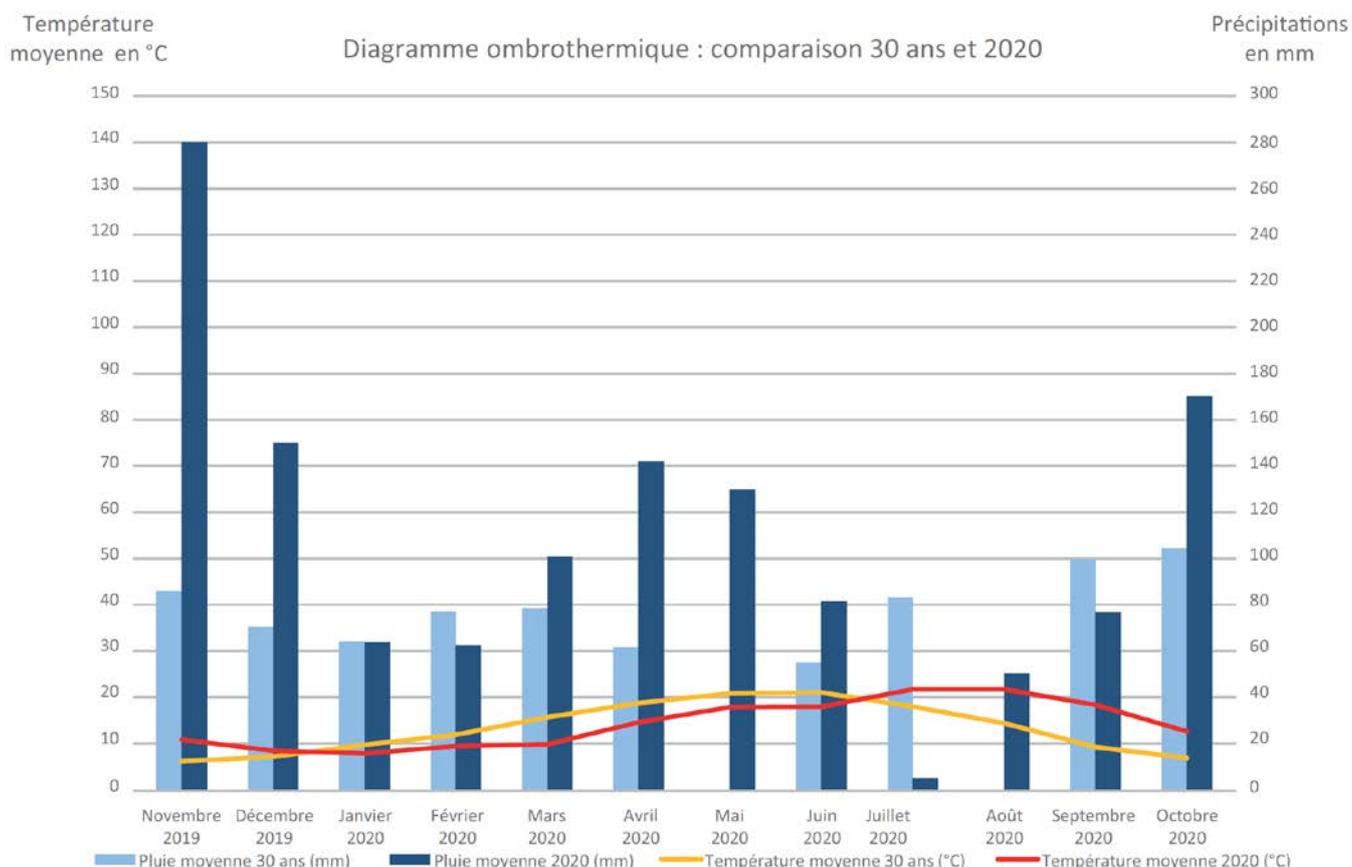
Au cuvier, la vinification s'opère (sans soufre) avec douceur, pour être en phase avec la maturité phénolique des raisins. Chaque cuve dispose de son propre itinéraire de vinification afin de mettre en avant ce grand millésime. La matière est respectée sans la brusquer.

Vendanges : du 4 septembre au 1er octobre

Assemblage : **CHATEAU-FIGEAC 2020**
37 % Merlot
31 % Cabernet Sauvignon
32% Cabernet Franc

Commentaire de dégustation :

Robe d'un joli rouge cardinal aux reflets brillants. Le nez dévoile des arômes gourmands de fruits rouges mûrs aux notes épicées de poivre blanc délicat. En bouche, l'attaque est onctueuse avec des tannins élégants particulièrement veloutés. Des arômes floraux délicats de rose et de violette se mêlent à des parfums plus concentrés de cassis, de fraises compotées. Château-Figeac 2020 est précis, d'une grande pureté. Il présente un bel équilibre général pour une finale d'une grande finesse et d'une longueur inimitable.



Conditions météorologiques : 1990-2020 et 2020 (source station CHATEAU-FIGEAC)

Weather Conditions: 1990-2020 and 2020 (from weather station of CHATEAU-FIGEAC)