

CHATEAU-FIGEAC

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

A la suite des vendanges du millésime 2013, la vigne conserva un feuillage sain pour quelques semaines supplémentaires, lui permettant ainsi de réaliser la mise en réserve des ressources nécessaires au bon déroulement du millésime 2014.

Dormant tout au long d'un hiver doux et pluvieux, notre vignoble s'éveilla précocement, au début du mois d'avril, bénéficiant de conditions chaudes et ensoleillées qui stimulèrent une pousse active des vignes parfaitement exposées sur les versants graveleux de FIGEAC. Notre équipe de vignerons réalisa précocement les premiers travaux en vert, sélectionnant ainsi pour chaque pied, les meilleurs rameaux qui allaient porter les meilleures grappes.

Après une période froide et pluvieuse, la floraison s'initia à la fin du mois de mai sous un soleil radieux pour le Merlot et s'étala naturellement jusqu'à début juin pour le Cabernet franc et le Cabernet Sauvignon. A ce moment de la campagne, nous pensions que 2014 serait un millésime précoce.

Les deux mois qui suivirent, humides, frais et peu lumineux, ralentirent le cycle végétatif qui s'était engagé. La nature des sols de FIGEAC joua un rôle crucial par leur pouvoir calorifique et drainant qui compensa les excès d'eau et les températures fraîches. La maturation des Merlots fut lente, tandis que les cabernets continuèrent leur cycle habituel, traduisant ainsi l'impact qualitatif qu'ils auraient dans l'assemblage. Notre équipe veilla à conserver l'homogénéité des grappes tout au long de la véraison ainsi qu'un bon état sanitaire global.

Attentifs et patients, nous profitons de la météo inespérée de septembre pour parfaire la maturation et focalisons notre travail sur l'évolution de l'expression aromatique ainsi que l'affinement des tanins. Les vendanges furent volontairement retardées et ne débutèrent qu'à la fin septembre.

Au chai, la nouvelle réception gravitaire fut inaugurée pour ce millésime. Elle vint ainsi compléter tous les efforts qualitatifs déjà mis en place.

L'équipe technique cerna très tôt que le millésime 2014 serait harmonieux par la finesse de ses tanins et par sa richesse aromatique. Nous décidâmes dès le début de la vinification d'exploiter au maximum ces deux paramètres clés en réalisant des macérations pré-fermentaires à froid de 6 jours, plus longues qu'à notre habitude.

S'en suivirent la fermentation alcoolique et la macération post-fermentaire à marc immergé qui nous permirent d'extraire délicatement la matière structurante.

PREMIÈRES IMPRESSIONS DE DÉGUSTATION

Notre millésime 2014 exprime le caractère unique du terroir de FIGEAC. Il se révèle précis, harmonieux et élégant. Il séduit par la profondeur de sa couleur qui laisse place à un nez intense, aux parfums de fruits rouges et d'épices.

En bouche, le vin est dynamique et harmonieux. L'attaque est franche puis évolue sur un milieu de bouche ample qui apporte de l'onctuosité. La finale est fraîche, puissante et fruitée. La texture des tanins, remarquable par sa finesse et sa minéralité, retranscrit la qualité des cabernets de ce millésime.

"Pour la deuxième année consécutive comme conseil de CHATEAU-FIGEAC, nous arrivons à un niveau de qualité très intéressant, en maîtrisant l'harmonie de ce « tricépage » rare en Bordelais, eu égard aux pourcentages de chacun mais exceptionnel dans son originalité." Michel Rolland, 17 mars 2015.



DATES DE VENDANGES

Merlot : du 29/09 au 3/10 - Cabernet franc : du 7/10 au 11/10 - Cabernet Sauvignon : du 3/10 au 12/10

CHATEAU-FIGEAC 2014 : Assemblage : 40 % Merlot - 28 % Cabernet franc - 32 % Cabernet Sauvignon
Elevage: 100 % barriques neuves

PETIT-FIGEAC 2014 : Assemblage : 50 % Merlot - 6 % Cabernet franc - 44 % Cabernet Sauvignon
Elevage : 35 % barriques neuves

pH : 3,7 - Alcool : 13 % - Rendement : 33 hl/ha