

CHATEAU-FIGEAC

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

2015

Climatologie et Conditions de récolte :

Le millésime 2015 s'inscrit parmi les plus belles réussites de CHATEAU-FIGEAC. La qualité des trois cépages fut grande et les vendanges séquencées selon les appréciations de l'équipe.

L'hiver classique qui s'installa après les vendanges du millésime 2014 fut suffisamment pluvieux pour parfaire la réserve hydrique des sols, ce qui joua un rôle prédominant sur la première partie de la campagne 2015.

Les températures élevées de la première décade d'avril éveillèrent rapidement les vignes du domaine. Encouragée par un ensoleillement constant sur une période d'un mois, **la croissance des rameaux fut homogène et rapide**. Ceci demanda à nos équipes de vignerons d'être particulièrement réactives dans la réalisation des premiers travaux en vert, privilégiant la croissance des rameaux porteurs des plus belles inflorescences. Ces dernières se développèrent à une vitesse fulgurante au cours d'un mois de mai radieux qui concentra **la période de floraison entre le 26 mai et le 5 juin**.

Par la suite, ce développement dynamique fut une nouvelle fois encouragé par une courte alternance de pluie et de soleil. Les grappes évoluèrent du **stade nouaison au stade gros pois en seulement 6 jours !** Parallèlement le feuillage atteignit sa taille définitive avec 15 jours d'avance sur la moyenne, garantissant ainsi **une efficacité maximale de la photosynthèse** dès le mois de juin.

Au début du mois de juillet, les températures s'élevèrent significativement sur une période de trois semaines consécutives. **L'enracinement profond des vignes** du domaine, favorisé par la souplesse des sols graveleux et les labours, leur assura **une hydratation suffisante** pour continuer leur cycle. Les travaux, tels les effeuillages, furent alors adaptés voire stoppés afin de respecter les plantes et leurs fruits.

Les pluies ponctuelles du mois de juillet apportèrent la quantité suffisante d'eau pour permettre à **la véraison** de s'enclencher dans d'excellentes conditions. Parfaitement homogène, elle se déroula entre **le 24 juillet et le 8 août** pour les trois cépages.

De la mi-août à la mi-septembre, un soleil radieux renforça le déroulement idyllique de ce millésime. Deux épisodes pluvieux apportèrent au raisin l'eau nécessaire à sa croissance et à son bon développement. Les effeuillages minutieux reprirent en septembre, et furent adaptés à chaque parcelle, à chaque pied de vigne, ainsi qu'au relief de la propriété.

Les mois de septembre et octobre furent marqués par de **fortes amplitudes thermiques**, bienvenues pour parfaire la **maturité phénolique** des raisins. L'équipe commença les dégustations de baie dès les premiers jours de septembre en recherchant le meilleur équilibre et l'expression aromatique du fruit. Il fallut encore patienter et accepter les quelques averses qui furent bénéfiques. En effet, tel un jardinier, elles arrosèrent le vignoble et restituèrent la fraîcheur aux raisins, si importante dans le style de nos vins.

Les **vendanges** commencèrent lentement, et furent **séquencées sur plus de trois semaines**. Certaines parcelles furent vendangées à trois dates différentes pour obtenir la parfaite maturité des raisins de chaque zone.

Vendanges : du 21 septembre au 15 octobre 2015

Assemblage : **Château-Figeac 2015**
Merlot 29 %
Cabernet Sauvignon 43 %
Cabernet Franc 28 %

Petit-Figeac 2015
Merlot 32 %
Cabernet Sauvignon 48 %
Cabernet Franc 20 %

Commentaire de dégustation :

La profondeur aromatique des cabernets est exceptionnelle. Une déclinaison de senteurs florales apportée par les cabernets francs complète la fraîcheur du bouquet fruité et épicé des cabernets sauvignon. C'est un véritable nuancier de sensations pour le palais. La chair juteuse du merlot enveloppe cet ensemble et confère un milieu de bouche ample à la texture veloutée. La trame tannique accompagne le vin vers une finale longue et persistante, dans le respect du style de CHATEAU-FIGEAC.