

CHATEAU-FIGEAC

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

2017

Climatologie et Conditions de récolte :

CHATEAU-FIGEAC 2017 : beaucoup d'émotions pour un grand millésime...

L'année 2017 est marquée par un hiver et un printemps doux (2° au-dessus des moyennes saisonnières). Le bilan annuel hydrique reste assez contrasté, avec une alternance de périodes très sèches auxquelles succède un temps parfois plus arrosé. Mi-mars, on note le débourrement avec 15 jours d'avance. En avril, une météo très clémente semble s'être durablement installée favorisant une croissance rapide de la vigne. Cet élan végétatif se voit stoppé par la nuit du mercredi 27 au jeudi 28 avril où le mercure chute jusqu'à -5°C en raison d'un vent glacial.

Grâce à une immédiate et remarquable mobilisation interne des équipes techniques de CHATEAU-FIGEAC, nous parvenons à protéger les plus belles parcelles des gelées. De l'usage d'un hélicoptère aux premières lueurs du jour, à un nettoyage manuel de chaque rameau, jusqu'à la conduite différenciée du vignoble, un travail hors normes se met en place à CHATEAU-FIGEAC. Entre les ceps gelés et ceux épargnés, c'est un exercice de tous les instants nécessitant un grand sens de l'observation qui s'opère. Un nouveau cap d'une précision millimétrée est franchi. Un drone survole la propriété, afin de différencier les reprises végétatives. Sur le terrain, plus de 20 000 pieds de vigne sont marqués individuellement afin de préparer des vendanges séparées. De petites cuves thermorégulées sont mises en place en prévision du ramassage intra parcellaires particulièrement minutieux.

Un été chaud et ensoleillé favorise une excellente croissance des vignes et permet aux individus impactés par le gel de rattraper une partie de leur retard : à CHATEAU-FIGEAC les seconds bourgeons produisent de petites baies concentrées pleines de promesses.

Les vendanges se planifient grâce aux très nombreuses dégustations de baies faites sur le terrain, à la grappe près ! Trois passages sont nécessaires pour ramasser certaines parcelles. Les vendanges s'étalent alors sur un mois malgré une petite récolte.

CHATEAU-FIGEAC 2017 est le fruit d'un véritable travail de « haute-couture ». C'est un millésime de choix, de réactivité et de conviction. La récolte est moitié moindre que de coutume mais la réussite du CHATEAU-FIGEAC 2017 s'exprime par sa qualité avec un magnifique potentiel, de l'étoffe des plus grands millésimes.

Vendanges : du 5 septembre au 3 octobre 2017

Assemblage : **Château-Figeac 2017**
43% Merlot
47% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc

Petit-Figeac 2017
36% Merlot
41% Cabernet Sauvignon
24% Cabernet Franc

Commentaire de dégustation :

CHATEAU-FIGEAC 2017 présente une jolie couleur pourpre profonde. Le nez offre un bouquet expressif de petits fruits rouges très frais (groseilles, framboises et cassis) accompagnés de quelques notes montantes épicées (Poivre du Sichuan). Belle attaque délicate et fraîche évoluant sur des arômes subtils de pivoine et de réglisse. Le vin révèle une trame ample et harmonieuse. Des tannins veloutés, enrobent avec élégance une texture soyeuse, relevée d'une touche de minéralité (pointe graphite). La finale est gourmande, très fruitée, elle s'exprime sur une belle persistance aromatique, soutenue par beaucoup de fraîcheur. CHATEAU-FIGEAC 2017 se distingue par sa longueur, son harmonie et sa classe.

