

CHATEAU-FIGEAC

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

2018

Climatologie et Conditions de récolte :

CHATEAU-FIGEAC 2018, symphonie fantastique.

L'hiver 2017-2018 est froid et particulièrement pluvieux. Il permet de constituer des réserves hydriques satisfaisantes et incite la vigne à patienter jusqu'au début de mois d'avril pour initier un débourrement tardif de ses bourgeons.

A Saint-Emilion, des pluies intenses et des orages persistent jusqu'au début de l'été, amplifiant l'exigence de suivi dans le vignoble.

En avril, des températures plus élevées que les normales saisonnières stimulent la croissance de la vigne. Une floraison précoce et rapide débute le 25 mai. Des vendanges anticipées d'une dizaine de jours s'annoncent déjà.

De mai à mi-juillet, plusieurs épisodes d'orages de grêle dans les environs rythment les soirées. Figeac est épargné à chaque fois.

Un temps idyllique s'installe de la mi-juillet à la fin des vendanges.

Sans l'ombre d'un nuage, bercés par des températures chaudes et un air sec, les raisins achèvent leur croissance et commencent leur maturation. Soutenue par ces conditions météorologiques très favorables, la véraison se déroule début août, confirmant la précocité du millésime.

Dans sa valse solaire, l'été a séché la terre, assaini les vignes et gorgé les raisins de sucre. Les pépins, d'une belle couleur brun foncé, annoncent des tanins d'une grande finesse dès la fin du mois d'août. Ce phénomène est rarement observé par les vigneron. Grâce à une vigilance de tous les instants et un été magnifique, l'état sanitaire est excellent. La maturité optimale est synonyme d'équilibre et d'harmonie. Les vendanges débutent le 17 septembre par les Merlots et s'achèvent le 12 octobre par les Cabernets.

Douceur et précision sont les maîtres mots de cette vinification, afin d'exprimer la richesse aromatique, la concentration, l'équilibre, la fraîcheur et l'harmonie des raisins.

La récolte est accueillie dans un cuvier « transitoire » spécialement conçu pour la durée des travaux et équipé de manière à affiner sans attendre la sélection intra parcellaire ainsi que les opérations de vinification et d'élevage. Toutes les attentions se portent alors sur l'extraction douce des composés phénoliques. Des températures de fermentation plus basses permettent d'élaborer délicatement une vaste palette aromatique et un équilibre millimétré caractéristique de ce millésime.

Il aura fallu être particulièrement présents, exigeants et patients pour récolter ce millésime « hors normes ». De la vigne jusqu'à la vinification, la partition est jouée sans fausse note.

La symphonie du CHATEAU-FIGEAC 2018 est fantastique.

Vendanges : du 17 septembre au 12 octobre 2018

Assemblage : **CHATEAU-FIGEAC 2018**
37% Merlot
33% Cabernet Sauvignon
30% Cabernet franc

Commentaire de dégustation :

Séduisante couleur pourpre, brillante et intense. Un nez expressif et aérien transporte vers le répertoire aromatique de fraîcheur de FIGEAC. Les notes florales se mêlent harmonieusement aux touches fruitées soutenues par le cassis et la framboise. La bouche est expressive et vibrante. Elle est rythmée par une attaque franche et puissante, un milieu de bouche enveloppant et velouté rappelant le millésime 2015 et une finale élancée, fraîche accompagnée par des tanins d'une finesse et d'une minéralité rappelant le millésime 2016.

La grandeur du millésime se trouve ici incarnée dans une harmonie remarquable entre le Merlot enveloppant et rond, le Cabernet franc frais et élégant et le Cabernet Sauvignon à la texture fine et caressante. Le CHATEAU-FIGEAC 2018 livre ici un accord parfait de ses fameux trois cépages.