Millésime 2021

Date de Création : Détaché du domaine du Château Figeac en 1879, le domaine est situé en bordure de l'appellation Pomerol entre Château Cheval Blanc et Château Figeac.
Propriétaire : Famille Otto Rettenmaier
Directeur : Pierre Blois
Consultant : SARL Derenoncourt – Julien Lavenu

Vignoble

Surface : 14,6 hectares
Sols : Graveleux sableux sur argiles profondes
Âges moyen des vignes : 37 ans
Méthode de culture : Le vignoble est conduit de manière écologique depuis 1997 avec l'usage principalement des méthodes de l'agriculture biologique et biodynamique. En effet, nous utilisons non seulement des tisanes mais aussi les préparas telle que la 500 et la 501 qui contribuent à un meilleur équilibre de la plante dans son écosystème. Des céréales sont semées dans les inter-rangs pendant l'intersaison afin de nourrir et renforcer la structure du sol et donc de limiter l'érosion.

Vinification

Type de cuves : Foudres en bois et cuves inox thermorégulés
Méthode : Après un tri minutieux et un éraflage, les baies entières, sans foulage, sont amenées par convoyeur dans des cuves de petites capacités. Une extraction douce par pigeage est effectuée sur toutes les cuves afin de préserver l'élégance des tanins. La cuvaison dure 4 semaines. Les vins sont ensuite écoulés par lot en barriques pour une durée prévue de 15 mois avant de les remonter en cuve en vue de leur assemblage.

Le millésime 2021

Météo : Le printemps démarra avec une longue période de gel (9 nuits entre le 20 mars et le 16 avril). Nous avions cette année deux éoliennes mobiles qui nous ont bien aidé pour lutter contre ce froid. Néanmoins, cet épisode de gel a limité les sorties et donc impacté le rendement.
Le début de l'été plutôt humide ne nous a pas laissé de répit avec l'apparition du mildiou. Enfin, les mois d'aout et surtout septembre ont été plus secs et ensoleillés.
Les vendanges : Les vendanges se sont déroulées avec une météo favorable. Un tri important avec l'aide d'un bain densimétrique nous as permis d'avoir des raisins propices pour des vins délicats et élégants.

Trois mots pour définir le millésime

Délicatesse, Élégance et Plaisir

Date de la Récolte : du 28 septembre au 8 octobre 2021
Rendements : 15 Hl/ha - Sélection 1er vin : 130 hl soit environ 16 800 cols
Cépages de l'assemblage : 60% Merlot - 40% Cabernet Franc
Degré : 13%vol

SC La Tour Figeac - 1 La Tour Figeac -33330 Saint-Emilion
Tel : +33 (0)5.57.51.77.62 - Email : contact@latourfigeac.fr