

# PETIT-FIGEAC

 SAINT-EMILION GRAND CRU 

## 2023

**PETIT-FIGEAC** est, depuis toujours, **uniquement issu de raisins récoltés sur la propriété de Château-Figeac**. Il est produit par les mêmes équipes, sous la direction de Frédéric Faye. Il est récolté, vinifié et mis en bouteille avec les mêmes exigences que le Grand Vin. Ce n'est pas le fruit d'une parcelle mais il résulte d'une sélection particulière : un assemblage chaque année différent, réalisé au même moment que celui du grand vin.

2023 a été un millésime chaud, sec et précoce, après un hiver de pluies abondantes qui ont reconstitué les réserves d'eau dans le sous-sol d'argile bleue. Face à des conditions extrêmes, la combinaison du terroir du Château-Figeac et de l'engagement méticuleux de l'équipe a abouti à une maîtrise de la conduite du vignoble.

Débourrement précoce de nos Merlots et homogène de nos Cabernets (Francs et Sauvignons). Croissance de la vigne et floraison homogènes fin mai. Réactivité et extrême vigilance face à un climat presque tropical en juin, cumulant rosées matinales persistantes, températures élevées et deux orages importants les 20 et 22 juin. La pression des maladies cryptogamiques et la forte croissance sont maîtrisées.

Accalmie en Juillet, sec et ensoleillé. Une longue campagne de vendanges vertes a permis de sélectionner les plus beaux raisins. Températures élevées en août ponctuées de pluies éparpillées. Des travaux d'effeuillage méticuleux ont conservé l'équilibre entre la fraîcheur et la maturité optimale.

Les vendanges se sont déroulées en deux temps, débutant précocement par les Merlots du 6 au 15 septembre puis reprenant pour les Cabernets du 27 septembre au 5 octobre. Passage en chambre froide, chaîne de tri complétée, technologie et savoir-faire ont permis des vinifications en douceur dans une ambiance sereine. La maîtrise de l'extraction a été facilitée par une cinétique de fermentation lente et constante. Depuis 2015, l'absence de soufre lors des vinifications favorise l'expression aromatique de nos vins.



### Vendanges

6 Septembre - 5 Octobre

55% Merlot  
31% Cabernet Franc  
14% Cabernet Sauvignon

### Assemblage

### Elevage

30% barriques de chêne neuves