

CHATEAU-FIGEAC

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"

◆ PETIT-FIGEAC 2022 ◆

Second vin de Château-Figeac et digne reflet du grand terroir

Le millésime 2022 confirme toute l'identité du second vin de Château-Figeac.

Expressif et complexe, très élégant et remarquablement harmonieux, **Petit-Figeac 2022 est un digne reflet du magnifique terroir qui l'a vu naître.**

Resté assez confidentiel pendant des années, le second vin de Château-Figeac est apparu **dès le millésime 1945** grâce à l'esprit visionnaire de son propriétaire, Thierry Manoncourt (1917-2010).

Rebaptisé Petit-Figeac à partir du millésime 2012, le second vin de Figeac prend le nom d'une parcelle historique du domaine et il en est produit désormais chaque année entre 30 et 40 000 bouteilles.

Il est conçu comme une **introduction au grand vin, plus léger et moins ample**. Il affirme au fil des millésimes son style tout en élégance et incarne l'esprit d'un grand terroir de Saint-Emilion.

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.

Les défis de la **chaleur et de la sécheresse de 2022** ont été surmontés grâce à l'adaptation de la vigne et des vigneron. Les températures élevées en mai ont favorisé une croissance rapide jusqu'à la floraison. Les vigneron ont adapté leurs méthodes culturales pour préserver la fraîcheur dans les sols et dans les fruits.

Petit-Figeac 2022 est issu d'une vendange manuelle qui s'est déroulée entre le 1er et le 26 septembre.

La vinification s'est déroulée de manière précise, en mettant en valeur le potentiel de chaque parcelle et en pratiquant une vinification sans soufre. **Petit-Figeac 2022** a dépassé les attentes, reflétant l'identité et les forces du terroir.

Vendanges

1er septembre au 26 septembre

58% Merlot
21% Cabernet Franc
21% Cabernet Sauvignon

Assemblage

Élevage

30% barriques de chêne neuves



CHATEAU-FIGEAC

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"

◆ PETIT-FIGEAC 2022 ◆

Second vin de CHATEAU-FIGEAC et digne reflet du grand terroir

Commentaire de dégustation

Robe rouge grenat aux reflets lilas.

Un bouquet fruité et épicé caractérise d'emblée une forte intensité aromatique. Les notes montantes poivrées viennent sublimer une dimension profonde de fruits noirs réglissés.

En bouche, l'attaque est souple, de subtiles touches de baies de groseilles et framboises viennent soutenir un milieu de bouche à l'esprit frais et craquant.

La délicatesse et l'équilibre de la finale apportent à l'ensemble de la dégustation une longue note douce et caressante.

– Avril 2023

