CHATEAU-FIGEAC

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

2021

Premier millésime vinifié dans notre nouveau chai, né sous des conditions climatiques complexes, le 2021 révèle une nouvelle fois les grandes qualités du terroir de Château-Figeac.

CLIMATOLOGIE

Bercées par une fin d'hiver douce et pluvieuse, les vignes initièrent leur croissance précocement. Une vague de froid au début du printemps mobilisa notre équipe qui passa de nombreuses nuits à veiller sur les vignes. Ralenti dans son élan de croissance, le végétal vécut des mois de mai et juin frais et humides. Le retour d'une météo plus clémente début juillet enclencha la véraison aux dates habituelles (16 juillet). La maturation se déroula sous une fin d'été ensoleillée et particulièrement sèche.

Après la vendange des Merlots fin septembre, la détermination à attendre la maturité parfaite des cabernets et l'audace de l'équipe de Château-Figeac incitèrent à ne pas prendre en compte les prévisions météorologiques alarmantes du weekend de 2 octobre. Cette intuition fut la bonne : après seulement quelques gouttes, deux semaines de vent sec et de soleil radieux amenèrent nos cabernets à un niveau de maturité inespéré.

VENDANGES

Merlot | 21 Septembre - 1 Octobre
Cabernet Franc | 4 - 19 Octobre
Cabernet Sauvignon | 4 - 19 Octobre

ASSEMBLAGE

50% Merlot
30% Cabernet Franc
20% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE

30% barriques neuves
70% barriques d'un vin de chêne français

3.65	13%
pH	ALCOOL