

MILLÉSIME

2025



38%

Merlot

30%

Cabernet Franc

32%

Cabernet Sauvignon

PH - 3,64

VENDANGES - 01/09 AU 19/09

ALCOOL - 13%

CHATEAU-FIGEAC

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ "A"



RENDEMENT - 25 hL/ha

DÉBOURREMENT - 20/03 AU 30/03

FLORAISON - 15/05 AU 01/06

VÉRAISON - 05/07 AU 20/07

Millésime 2025 La force d'un grand Terroir

Le nez, délicat et complexe, associe pivoine, poivre blanc et des notes de fruits rouges soutenues par une subtile minéralité graphite. En bouche, l'attaque soyeuse s'appuie sur des tannins poudrés d'une grande finesse, tandis que le milieu de bouche, ample et enveloppant, révèle un bouquet de fruits frais. La finale saline prolonge cette harmonie, offrant un équilibre parfait entre fraîcheur et expression raffinée du terroir.

CHATEAU - FIGEAC

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ "A"

Le millésime 2025 se distingue par des conditions climatiques exceptionnellement chaudes et sèches. Toutefois, le grand terroir de Château-Figeac, caractérisé par des sous-sols d'argiles bleues sous les croupes de graves, a permis d'atténuer la contrainte hydrique. Ces atouts géologiques ont été renforcés par la mise en œuvre de pratiques viticoles visant à préserver un maximum de fraîcheur au vignoble.

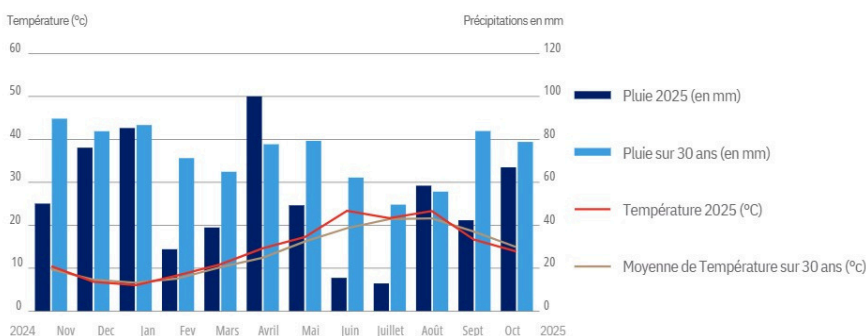
La vigne a démarré précocément, dès le 20 mars pour le Merlot ; le printemps a connu un épisode pluvieux unique en Avril (100 mm), offrant une réserve d'eau précieuse. La floraison s'est déroulée dans des conditions idéales puis la véraison, ralentie par la chaleur et la sécheresse, a bénéficié des pluies ponctuelles de juillet pour atteindre son plein potentiel.

Avec des températures extrêmes, jusqu'à 44°C en août, le métabolisme de la vigne a été ralenti, favorisant la maturation phénolique. Les baies, petites et concentrées, avec un poids inférieur de 20 à 30 % à la moyenne, développent une richesse aromatique remarquable et des tannins d'une finesse exceptionnelle. Les fortes amplitudes thermiques jour/nuit de 20°C ont intensifié la complexité aromatique, valorisant pleinement l'expression du terroir sans que le climat n'impose sa puissance.

Les vendanges, précoces et saines, se sont déroulées avec précision du 1er au 19 septembre. Cette récolte, l'une des plus rapides de l'histoire récente du Château-Figeac, illustre pleinement la cohésion d'équipe et la capacité collective d'adaptation. La phase pré-fermentaire à froid particulièrement longue sur ce millésime a permis d'extraire une multitude d'arômes frais, une couleur profonde et des tannins soyeux. Les fermentations, lentes et maîtrisées, ont donné naissance à des lots harmonieux et équilibrés, avec des Cabernets à maturité optimale et d'une finesse remarquable. D'un point de vue œnologique, l'acidité modérée, alliée à un taux d'alcool parfaitement maîtrisé, révèle une fraîcheur remarquable et une structure harmonieuse.

Le Château-Figeac 2025, d'une grande élégance, illustre parfaitement l'excellence du terroir et la précision des pratiques viticoles.

DIAGRAMME OMBROTHERMIQUE 2025



CHATEAU - FIGEAC

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ "A"

