

CHATEAU-FIGEAC

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"

Primeurs 2022

Vibrant, le Château-Figeac 2022 s'inscrit avec éclat dans l'histoire.

Pour le premier millésime de Figeac 1er Grand Cru Classé « A », les défis lancés par **l'arrivée précoce, durable, de la chaleur** et de la sécheresse, ont amené la vigne et les hommes à s'adapter en puisant dans leurs ressources et leur expérience.

Dès le mois de mai, les températures ont battu des records. Soutenue par un ensoleillement exceptionnel, la croissance de la vigne a été fulgurante jusqu'à la floraison.

S'en sont suivies une véraison précoce et une maturation lente et continue, principalement sur les merlots, jusqu'à la récolte. Les nuits restées fraîches tout au long de la saison et de rares pluies salvatrices (juin et août), ont permis au végétal de préserver un métabolisme régulier sous la contrainte hydrique, mais sans stress, ni blocage. Nous avons pu observer une forme de **résilience de la vigne** de Château-Figeac, principalement liée à l'arrivée précoce des conditions arides.

Au long de la campagne viticole, le principal objectif de travail de nos équipes était de **préserver la fraîcheur dans les sols et dans le fruit**. L'expérience acquise cette dernière décennie sur les millésimes chauds (2015/2018/2019/2020) ainsi que la **démarche agroécologique historique de la propriété**, avec sa **vision systémique**, ont été grandement bénéfiques.

Figeac dispose de nombreux atouts naturels qui lui permettent de surmonter des conditions climatiques extrêmes. Ses sous-sols d'argile bleue préservent l'humidité en profondeur. Ses îlots de fraîcheur répartis dans l'ensemble du domaine sur 13 hectares (bois, haies, étang, cours d'eau...) jouent un rôle de tampon climatique. Le choix historique de porte-greffes aux racines plongeantes et d'un encépagement largement dominé par les cabernets -un atout considérable cette année- rendent plus pertinente que jamais l'approche visionnaire de Monsieur Manoncourt.

Fruit de l'expérience acquise, les vignerons ont aussi adapté les **méthodes culturelles** ces dernières années et ont su anticiper les conditions climatiques de 2022 et préparer le vignoble pour l'avenir.

Couverts végétaux, dans les rangs interventions à l'aube pour bénéficier des températures les plus fraîches, travaux de sol minimalistes, non-effeuillage, limitation des écimages etc., sont quelques exemples des évolutions de notre viticulture. Ils visent en particulier la limitation de l'évapotranspiration de la vigne et de l'évaporation des sols.



CHATEAU-FIGEAC

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"

Primeurs 2022

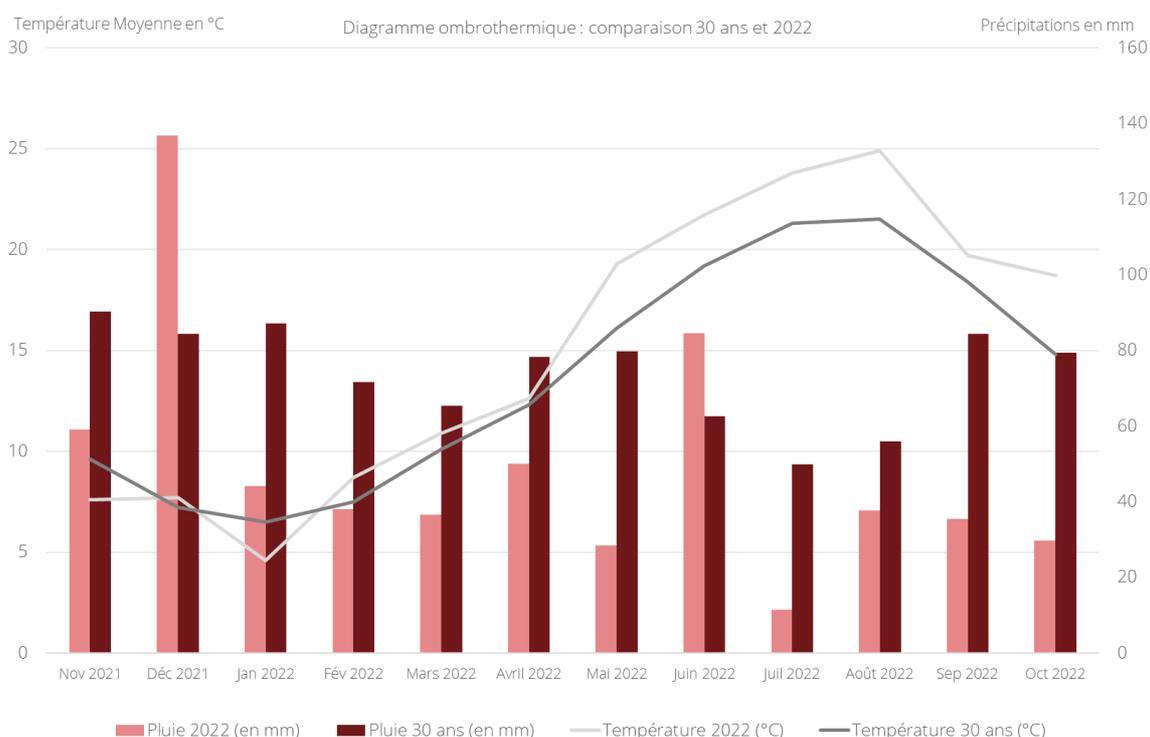
Début août nous observons déjà un brunissement des pépins, phénomène habituellement plus tardif et qui s'explique par l'ensoleillement exceptionnel de cette année. À la mi-août, les premières dégustations et analyses de raisin ont commencé. L'équipe se préparait alors à une vendange précoce et savait qu'il faudrait être réactif, afin de **préserver les équilibres aromatiques et des jus**.

Propriétaire du Château-Figeac depuis 130 ans, la Famille Manoncourt signe son millésime le plus précoce en débutant les vendanges le 1er Septembre.

C'est le deuxième millésime vinifié dans nos nouveaux chais, ce qui nous a permis de travailler sereinement, avec précision. Un programme de vinification différencié, cuve par cuve, **a mis en lumière le potentiel de chaque parcelle, préservé la fraîcheur aromatique naturellement présente** et réalisé une extraction douce et harmonieuse des tanins à la texture exceptionnelle.

Nous pratiquons une vinification sans soufre ; les températures de fermentation ont été revues à la baisse et aucun pigeage n'a été réalisé. **L'infusion nous a paru être la meilleure approche de vinification**. Notre choix de barriques pour la fermentation malolactique et l'élevage a fait l'objet d'une attention toute particulière.

La résilience de nos vignes et la qualité des baies nous ont impressionnés car ils nous emmenaient vers un vin exceptionnel, bien au-delà du grand millésime que le climat excessif de l'année pouvait augurer. Ce sont l'identité et les grandes forces de son terroir, que le Château-Figeac 2022 exprime, en plénitude.



CHATEAU-FIGEAC

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"

Primeurs 2022

Premières impressions de dégustation

La robe est dense, d'une belle couleur pourpre renforcée par des reflets violacés. Le vin est brillant et lumineux.

Expressif, complexe et profond, le nez séduit par ses notes fraîches et montantes. De subtils parfums floraux sont soutenus par des touches délicates d'épices, révélatrices de grands Cabernets Francs.

Le caractère du Cabernet Sauvignon offre des arômes de baie de cassis associés à une impression de fraîcheur que confèrent des senteurs de menthe poivrée. La qualité des Merlots s'exprime tout en sobriété par un élégant bouquet de fruits rouges, parmi lesquels la framboise se distingue. Au-delà de ces arômes, des notes de minéralité, signature des graves de Figeac.

L'attaque donne d'emblée une sensation de velouté grâce à la présence de Merlot rond et généreux.

La bouche est vibrante et dynamique tout au long de la dégustation. Une douceur caressante, soutenue par le charnu des Cabernets Sauvignons enrobant les tannins des Cabernets Francs, se fond sur le palais. Ces tannins fins et harmonieusement intégrés renforcent la sensation d'un parfait équilibre.

Les notes énergiques de cassis du Cabernet Sauvignon marquent une fraîcheur très nette en milieu de bouche.

Les Cabernets Francs s'expriment en finale avec une dimension épicée très délicate. La dégustation se termine sur une touche fraîche, longue et mentholée donnant une dimension aérienne et désaltérante qui subliment la typicité du style de Château-Figeac.

- Avril 2023

Dates de
vendanges

du 1er
au 26 septembre

Alcool
pH

14%
3.7

Assemblage

35% Merlot
34% Cabernet Franc
31% Cabernet Sauvignon

Élevage

100% barriques neuves
de chêne français

