

Climatologie et Conditions de récolte :

Un débourrement précoce freiné par le retour du froid

Les températures historiquement douces de la fin de l'hiver incitent la vigne à sortir précocement de sa dormance. Encouragées par une météo propice, **les premières feuilles se développent rapidement** et sont largement visibles à la mi-avril sur nos trois cépages.

Une vague de froid survient alors **qui ralentit considérablement l'élan de croissance** de la végétation et entraîne à plusieurs reprises une **menace de gel**.

L'équipe de FIGEAC au complet se mobilise avec succès les nuits des 13 et 14 avril puis des 5 et 6 mai afin de protéger sa vigne. De mémoire de vigneron, jamais une menace de gel n'avait été aussi tardive sur la propriété. Jusqu'à la mi-juin, le climat rythme la saison par **l'alternance entre conditions printanières et hivernales**. La mi-floraison a lieu entre le 2 et le 6 juin. La fécondation est parfois partielle et la nouaison, des merlots en particulier augure d'une récolte peu abondante.

Dès la mi-juin, une spectaculaire inversion climatique et des choix favorables au grand terroir de Figeac

A partir du 17 juin, **la tendance climatique change de façon spectaculaire**. L'été s'installe avec ses fortes chaleurs de mi-juin à fin juillet. Bercée par un ensoleillement intense, **la vigne rattrape son cycle à toute allure**. On compte en juillet pas moins de 22 jours supérieurs à 30°C ! Les 3 cépages s'accommodent bien de ces conditions sèches grâce à leur enracinement profond qui permet d'accéder (à -7 m. environ) aux argiles bleues du sous-sol, véritable réserve hydrique. En fonction des parcelles apparaissent des baies de plus petite taille. La décision de ne pas effeuiller est prise sur quelques zones, les plus exposées aux brûlures du soleil.

Le 26 juillet une pluie salvatrice apporte 40 mm d'eau en un jour, réhydrate la vigne et rabaisse les températures. Elle déclenche la véraison sur nos trois cépages.

Dès la mi-août, **la maturation se déroule dans des conditions optimales**. Les amplitudes thermiques marquées (15°) entre le jour et la nuit, un ensoleillement radieux ponctué tous les 10 jours par de faibles pluies, accélèrent la synthèse des polyphénols qui assurera texture soyeuse et couleur soutenue. La maturation lente du raisin a favorisé la concentration en arômes et la fraîcheur a été préservée en exposant modérément les raisins au soleil. Les conditions se font par la suite plus arides et **une nouvelle précipitation le 9 septembre (12 mm) vient à point atténuer** la contrainte hydrique que commençaient à ressentir les vignes.



Des dates de vendanges stratégiques

Les vendanges débutent tôt à FIGEAC. Le choix stratégique de ramasser précocement certaines zones est fait en vue de **disposer de lots sur la fraîcheur aromatique**, qui apporteront au vin l'équilibre caractéristique de Figeac. La récolte commence ainsi le 13 septembre par de jeunes merlots et se poursuit à partir du 19 septembre pour les cabernets. Les pluies de fin septembre (40 mm entre le 22 et le 25 septembre) peaufinent la maturité des derniers cabernets que nous ramassons jusqu'au 7 octobre. **Après 4 semaines de vendanges, la récolte, petite en quantité, nous enchante par sa qualité.**

Une vinification douce et précise

Au cuvier la vinification (sans soufre) s'opère avec douceur. Chacune de nos cuves dispose de son propre programme d'extraction, adapté à la maturité. Les premiers moûts laissent présager d'un **millésime d'exception à Figeac** et dévoilent une palette aromatique intense où se mêlent les notes florales et fruitées de nos trois cépages.

A l'écoulage, le millésime 2019 confirme sa splendeur d'équilibre et de fraîcheur.

Les merlots charment par leur amplitude en bouche. Les cabernets franc, suaves et floraux, s'inscrivent parmi les meilleurs récoltés ces 20 dernières années. Les cabernets sauvignon déploient leurs notes épicées et la texture minérale déjà remarquablement soyeuse de leurs tanins.

Les conditions météorologiques inédites qui ont cadencé le cycle de la vigne et les choix stratégiques de notre équipe ont permis de ciseler un très grand FIGEAC.

Ce vin exprime, au travers de son assemblage classique, toute la singularité de notre terroir.

Vendanges : du 13 septembre au 7 octobre 2019

Assemblage : **CHATEAU-FIGEAC 2019**
 30% Merlot
 34% Cabernet Sauvignon
 36% Cabernet franc

Commentaire de dégustation :

La robe brillante, d'une couleur profonde rouge amarante aux reflets violacés, atteste de la belle maturité de ce millésime. Le nez est intense, pur et d'une grande finesse. Nos Cabernets s'expriment pleinement au travers de notes florales et de fruits tels que la myrtille et la mara des bois. L'attaque gourmande est dense. Elle se prolonge harmonieusement sur un milieu de bouche caressant enrobé par nos Merlots. L'équilibre persiste jusqu'à la finale, d'une longueur exceptionnelle, où la texture fine et minérale des cabernets s'envole sur une fraîcheur fruitée. 2019 restera un millésime de référence dans l'histoire du Château-Figeac.