

PETIT-FIGEAC 2020

DATE DE VENDANGES

Du 4 septembre au 1er octobre

CHIFFRES DU MILLESIME

Assemblage : 71% Merlot,
19% Cabernet franc,
10% Cabernet Sauvignon,
Vinification : 30 % barriques neuves (chêne français)
Durée de l' élevage : entre 12 et 15 mois
Elevage : cuves bois et inox
Alcool : 13, 5% / pH : 3,7



PETIT-FIGEAC

Issu du grand terroir de CHATEAU-FIGEAC 1er Grand Cru Classé de Saint-Emilion, PETIT-FIGEAC est produit par les mêmes équipes sous la direction de Frédéric FAYE. PETIT-FIGEAC est récolté, vinifié et mis en bouteille avec les mêmes exigences que le Grand Vin.

D'un charme indéniable et d'une jolie rondeur en bouche, PETIT-FIGEAC offre un profil et un style très accessible tout en conservant l'esprit raffiné du grand vin. Plus qu'une introduction, c'est une initiation au style FIGEAC.

Le second vin de CHATEAU-FIGEAC apparaît dès 1945 grâce à l'empreinte visionnaire de son propriétaire, Thierry Manoncourt (1917-2010). A partir du millésime 2012, le second vin de FIGEAC prend le nom d'une parcelle historique au cœur du domaine : PETIT-FIGEAC, affirme son style tout en élégance et incarne l'esprit d'un grand Saint-Emilion. Afin d'associer ce second vin au plus près de son aîné, l'étiquette de PETIT-FIGEAC est épurée, puissamment colorée d'un rouge-orangé gourmand, s'identifiant par un cachet de cire aux armes de la famille propriétaire.

CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un automne fortement pluvieux, l'hiver s'installe particulièrement marqué par un temps chaud et sec.

La douceur perdure tout au long d'un printemps humide qui permet de constituer des réserves d'eau nécessaires à la vigne pendant l'été. Ces conditions ont été très favorables au réveil précoce ainsi qu'à la croissance de la vigne : après quelques risques de gelées maîtrisés par l'équipe et finalement sans conséquences, le débourrement est ainsi observé entre le 15 et le 21 mars, soit 2 semaines plus tôt que la normale.

Quelques épisodes frais et humides en avril et mai accentuent la pression sanitaire. C'est au prix d'efforts constants mais toujours sans déroger à nos engagements environnementaux que nos équipes ont pu préserver le parfait état du vignoble.

La floraison se déroule dans des conditions optimales, sous un temps chaud et sec, aux alentours du 14 mai, en avance de 10 jours sur la moyenne des 10 dernières années, plaçant ce millésime parmi les plus précoces.

L'été est chaud et par moments caniculaire avec un pic de températures supérieures à 40 °C le 7 août. En 54 jours, entre le 19 juin et le 11 août, seulement 6,5 mm de pluie sont enregistrés.

La maturation des raisins en août se déroule dans des conditions idéales : températures élevées, longues durées d'ensoleillement et des nuits plus fraîches qu'en juillet qui relancent l'accumulation des sucres dans la pulpe.

De façon surprenante, les pépins sont mûrs dès le mois d'août.

Les vendanges débutent le 4 septembre et s'étalent sur 4 semaines.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Le PETIT-FIGEAC 2020, un vin séduisant, raffiné avec une touche de modernité. Centré sur l'expression du fruit et la finesse des tannins, un vin de plaisir, à déguster et partager. Le digne reflet du Grand !

CHATEAU-FIGEAC
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ