Millesime : 2018

CHÂTEAU FIGEAC 2018 ROUGE

COMPAGNIE MÉDOCAINE DES GRANDS CRUS



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

En 2022, à l'occasion du renouvellement du classement de Saint-Émilion, Château Figeac a accédé au rang de « Premier Grand Cru Classé A ». Ce titre est venu récompenser le travail d'un domaine considéré comme un des plus grands crus de la rive droite depuis plusieurs siècles.

Le château jouxte le plateau de Pomerol et son terroir de graves est très différent du plateau calcaire qui entoure le village de Saint-Émilion. Ses plus prestigieux voisins sont Château Cheval-Blanc et Château la Conseillante.

Le nom de « Figeac » est tiré du patronyme de la famille qui exploitait une villa gallo-romaine au IIe siècle (ap. J-C) à l'emplacement de l'actuel château.
Si le domaine s'est fait connaître pour son vin dès la Renaissance, la famille Manoncourt - aux commandes depuis 1892 -, a amené le cru à une véritable renommée internationale.
Thierry Manoncourt - disparu en 2010 -, a signé son premier millésime en 1943. Ce personnage emblématique, ingénieur agronome de formation, a consacré sa vie à Château Figeac. S'appuyant sur les caractéristiques de son terroir, - trois croupes de graves günziennes d'une altitude de 39 m sur un sous-sol d'argiles bleues de 7 m de profondeur -, il a revisité l'encépagement du cru dès 1945 et planté une majorité de cabernets en lieu et place de l'habituel merlot.e.

Accords mets et vins

Belles Viandes Rouges Grillés / Gibier Civet de cerf

Détails

Millesime : 2018
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Franc, Merlot , Cabernet Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : Caisse bois de 6
Domaine : Château Figeac
Couleur : Rouge
Appellation : 1er Grand Cru Classé "A" de Saint Emilion

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire sur 3 croupes de graves différentes
Cépage : 33% Cabernet Sauvignon 37% Merlot 30% Cabernet Franc
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Les vinifications ont été réalisées dans le plus grand respect du fruit, avec des extractions douces et des températures de fermentation basses permettant de conserver la fraîcheur et la complexité aromatique ainsi que l'équilibre des jus.
Elevage : L'élevage est effectué pendant 18 à 20 mois à 100 % en barriques neuves.

Dégustation

Robe : Sombre, la robe est d'une intense couleur pourpre.
Nez : Expressif et complexe, le nez exhale d'intenses fragrances fruitées (petits fruits noirs et rouges) et florales.
Bouche : Vibrante d'énergie, la bouche offre une attaque puissante qui laisse place à une matière délicieusement enveloppante. Plein de fraîcheur, le milieu de bouche conserve une belle vivacité en mettant en valeur la finesse des tanins et la minéralité du cru. Un fantastique millésime de Château-Figeac rappelant le caractère velouté du 2015, et la finesse du 2016.
Finale : Finale est saline. C'est un vin racé, d'une grande finesse avec un grand potentiel de garde.
Garde : Plus de 20 ans
Température de service : 16° - Ouverture 2 heures avant

HISTOIRE DU DOMAINE

En moins de 50 ans, la Compagnie Médocaine des Grands Crus a su se hisser en tant qu'acteur incontournable du négoce des grands crus de Bordeaux tout en consolidant sa position dans la distribution de vins français et internationaux, que ce soit sur le territoire national ou à l'étranger.Nous mettons particulièrement l'accent sur les circuits de distribution traditionnels tels que la restauration, l'hôtellerie, les cavistes, ainsi que sur les grossistes de qualité.

Plaisirs du vin
Marmande