

Millésime 2017



Date de Création : Détaché du domaine du Château Figeac en 1879, le domaine est situé en bordure de l'appellation Pomerol entre Château Cheval Blanc et Château Figeac.

Propriétaire : Otto Rettenmaier

Directeur : Pierre Blois

Consultant : SARL Derenoncourt – Julien Lavenu

VIGNOBLE

Surface : 14,6 hectares

Sols : Graveleux sableux sur argiles profondes

Âges moyen des vignes : 35 ans

Méthode de culture : Le vignoble est conduit de manière écologique depuis près de 20 ans avec l'usage des méthodes de l'agriculture biologique et biodynamique. En effet, nous utilisons non seulement des tisanes mais aussi les préparas telle que la 500 et la 501 qui contribuent à un meilleur équilibre de la plante dans son écosystème.

Des céréales sont semées dans les inter-rangs pendant l'intersaison afin de nourrir et renforcer la structure du sol et donc de limiter l'érosion.

Un effeuillage accompagné par un nettoyage (vendanges vertes légères) permet aux grappes d'atteindre une maturité optimale tant en préservant la fraîcheur du fruit.



VINIFICATION

Type de cuves : Foudres en bois et Cuves inox

Méthode : Après un tri minutieux et un éraflage, les baies entières, sans foulage, sont amenées par convoyeur dans des cuves de petites capacités. Une extraction douce par pigeage est effectuée sur toutes les cuves afin de préserver l'élégance des tanins. La cuvaison dure 4 semaines.

Les vins sont ensuite écoulés par lot en barriques pour une durée de 15 mois avant de les remonter en cuve en vue de leur assemblage. Une filtration et un collage sont effectués si cela est nécessaire.



RÉCOLTE 2017

Le millésime 2017 se caractérise par des températures moyennes élevées et par un déficit de précipitations.

Après un hiver plutôt sec, avec un mois de février printanier, la vigne dès le début du mois d'avril commença à débousser. Un millésime précoce s'annonçait. Malheureusement, après les trois nuits de gel les 20, 27 et 28 avril, nous ne pouvions que constater les dégâts ! Sur nos 14,60 hectares moins de 1,5 hectares purent être sauvés : notre meilleur terroir planté en partie en merlot et principalement en cabernet franc.

L'été fut clément pour nous permettre d'amener à bonne maturité les quelques raisins épargnés par le gel.



Date de la Récolte :

- Merlot : 20 septembre 2017

- Cabernet Franc : 28 septembre 2017

Rendements :

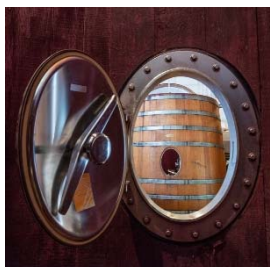
Sélectionné 23 hl soit 3 000 cols

Cépages de l'assemblage :

- 20% Merlot

- 80% Cabernet Franc

Degré : 13,5%vol



Robert Parker
WINE ADVOCATE

"...very elegant and yet wonderfully intense, it has a very firm frame of ripe, finely grained tannins and wonderful freshness, finishing long and perfumed..."

93-95+/100

 **WINEENTHUSIAST**
MAGAZINE

"...It has great potential for the cellar..."

93-95/100

 **Anthocyanes**
Yohan Castaing

"...beaux fruits noirs avec de la mâche..."

90-92/100

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

"... Les tannins sont fins et bien menés. Bonne longueur et bonne persistance..."

92-93/100

BY BERNARD BURTSCHY

"...il n'a pas la composition habituelle, mais du coup le 2017 est incroyablement raffiné..."

93-94/100

SCHWEIZERISCHE
WEINZEITUNG

"... Feines Bouquet, Rauch, Kräuter, blumen, Kirsh. Gute Dichte, zart adstringierend, feine Säure, viel Kirsh, Himbeeren im Finish..."

17/20

Yves Beck

Non vous ne vous trompez pas, l'assemblage est bien composé de 80% de Cabernet Franc et 20% de Merlot. Une première pour la Tour Figeac... et un choix de la nature suite au gel. Le bouquet est invitant et révèle des notes de violettes et de menthe. Touche fumée et nuances de baies rouges. En bouche le vin est fin, structuré et bien soutenu par son acidité qui lui confère de la fraîcheur tout en soutenant l'expression aromatique.

La nature peut être cruelle mais ici le résultat met du baume au cœur.
2022-2034

90/100

JAMESSUCKLING.COM

A tight and pretty St.-Emilion that shows a medium body, soft tannins, fresh acidity and a medium finish

89-90/100

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

Très avenant et disponible, il offre beaucoup de douceur dans la texture, de charme dans les arômes crémeux et floraux. Encore une fois très pomerolais !

16,5/20

