

Millésime 2020



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 : Famille 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 : 37 ans

Méthode de culture : Le vignoble est conduit de manière écologique depuis 1997 avec l'usage principalement 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.



VINIFICATION

Type de cuves : Foudres en bois et cuves inox thermorégulés

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 prévue de 15 mois avant de les remonter en cuve en vue de leur assemblage.



LE MILLESIME 2020

Météo : Après un automne très pluvieux, l'hiver se montre particulièrement doux, avec des précipitations normales. Les températures douces ont conduit à un réchauffement rapide des sols. Le débourrement est alors plutôt précoce. Deux épisodes de gel se succèdent en avril et en mai sans qu'il y ait de dégâts majeurs.

L'été est sec et particulièrement chaud. Des records seront de nouveau enregistrés avec des températures frôlant les 40°C en juillet. Des pluies orageuses en août viendront limiter les stress hydriques. Les vendanges se déroulent avec des températures plutôt estivales.



Le vignoble : La campagne 2020 s'annonce avec une pression mildiou élevée. Des cadences de traitements resserrées ont permis de limiter l'expression des symptômes de la maladie. Le millésime 2020 est officiellement en 3^{ème} année de conversation à l'agriculture biologique.

Le chai : 2020, c'est une nouvelle réception de vendange avec une étape de tri supplémentaire. C'est aussi un vin plus dense avec des tannins soyeux.



Trois mots pour définir notre philosophie viticole

HUMILITE, RESPECT ET COMPLEXITE

Date de la Récolte : du 15 septembre au 30 septembre 2020

Rendements : 28 hl/ha - Sélection 1^{er} vin : 240 hl soit environ 32 000 cols

Cépages de l'assemblage : 60% Merlot - 40% Cabernet Franc

Degré : 14,5%vol





“... Put me down as a fan...”
93 95/100



“... A POWERFUL YET ELEGANT WINE WITH FRESHNESS...”
94/100



“... Reflet gourmand d'un millésime solaire...”
93 94/100



“... THIS IS TOP VINTAGE FOR LA TOUR FIGEAC...”
92 94/100

falstaff

“... Juicy, elegant, pronounced fruit, lively structure, round, ripe tannins...”
92 94/100



“... bien veloutée avec un bel ensemble qui offre une finale aérienne...”
92 94/100



LE FIGARO

“... Une finale salivante et tendue. Un vin très séduisant...”
92 94/100



“... une jolie définition du fruit...”
93/100



“... A tight and complete red with creamy and chewy tannins...”
92-93/100

vinous

“... The 2020 La Tour Figeac is an elegant Saint-Émilion loaded with class...”
91 93/100



“... En bouche le vin est dense et serré. Il a de la précision...”
91 93/100

Decanter

“...there is real momentum here...”
92/100



“... palate is filled with spicy black fruits with a plush texture and just enough freshness, finishing savoury...”
90 92+/100