



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

Méthode : Certifié en Agriculture Biologique

Âge 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 2022

Météo : Avril démarra avec une petite période de gel (3 nuits) sans grande conséquence sur notre vignoble. Ensuite, juillet et août furent particulièrement chaud et sec mais quelques pluies à des moments clés accompagnèrent les merlots ainsi que les cabernets francs à une excellente maturité.

Les vendanges : Les vendanges se sont déroulées avec une météo très favorable du 12 au 23 septembre.



Trois mots pour définir le millésime

SENSUEL, COMPLEXE ET INTENSE

Date de la Récolte : du 12 au 23 septembre 2022

Rendements : 30 hl/ha - Sélection 1^{er} vin : 280 hl soit environ 37 000 cols

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

Degré : 14,5%vol



LE FIGARO

"La bouche est veloutée, voluptueuse sans être opulente, doublée d'une fraîcheur et d'une tension qu'on n'attendait pas. Les tannins, légèrement sucrés, donnent de l'ampleur à la finale, très juteuse."

93 96/100

THE WINE CELLAR INSIDER

"The fruits are vibrant, fresh, and supple, finishing with black plums, espresso, chocolate, and minty nuances."

93-95/100

JAMESSUCKLING.COM

"Impressive volume and length. Full-bodied and long. Very cabernet franc here. Could be best ever."

93-94/100

vinous

"Linear and precise, with striking aromatic presence La Tour Figeac bristles with tension from start to finish... La Tour Figeac could very well turn out to be one of the Sleepers of the year."

92-94 /100

1000 PLATEAUX

Le blog de Jacques Perrin

"Robe sombre. Baies des bois et fruits mûrs signent le profil aromatique. Il a presque un nez de Pomerol. Belle bouche à l'attaque fruitée, continue dans son développement et qui offre une belle finale."

94/100



Decanter

"Aromatic, structured, elegant, Round, supple, calm, smooth, tannins are a touch firm and present but overall really support the dark bramble fruits with cool, creamy, mint and dark chocolate touches. Feels serious, nicely chewy and plush, deep and layered with more plump, weight in the mid-palate, more stuffing around the fruit with cool but fresh blue fruits and blackcurrant giving that darker frame. "Really well constructed, opulent yet it does keep a tight frame and good focus all the way through. Feels more like a Pomerol - I like it. "

94/100

bettane+desseauve EN MAGNUM LE VIN PLUS GRAND

"Le tannin va crescendo en bouche ... Finale racée."

94-95/100

falstaff

"Juicy, ripe plums, discreet acidity, fine fruit sweetness, already developed, a charming food companion."

94/100

BERNARD BURTSCHY Ph.D. LA BIEN-ÊTRE DE VOS SÉLECTIONS ET VOS DÉTACHÉS

94-95/100

tastingbook Your Personal Wine Professional

94/100