



2022 Château Figeac

Château Figeac

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

150cl (3er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Auf Château Figeac sagt man uns: «Unser erster Jahrgang als 1er Grand Cru Classé A war aufgrund der frühen und langanhaltenden Hitze und Trockenheit in der gesamten Region klimatisch beispiellos. Um die von der Natur gestellten Herausforderungen zu meistern, mussten sich sowohl die Reben als auch unser Team anpassen und dabei auf ihre Ressourcen und Erfahrungen zurückgreifen. Figeac verfügt über zahlreiche natürliche Vorzüge, die es ermöglichen, extreme Wetterbedingungen zu überstehen. Der blaue Lehm Boden bewahrt die Feuchtigkeit tief im Untergrund. Die Wälder, Hecken, Teiche und Bäche auf den 13 Hektaren des Weinguts, die nicht mit Reben bepflanzt sind, bilden Inseln der Kühle. Während der gesamten Saison bestand das Hauptziel unserer Teams darin, die Frische des Bodens und der Früchte zu erhalten und die Reben zu schonen, die mit trockenen oder unruhigen Bedingungen ankommen. Dies ist der zweite Jahrgang, der in unseren neuen Kellern vinifiziert wird, was uns ein ruhiges und präzises Arbeiten ermöglicht hat. Ein einzigartiges Vinifizierungs-Programm für jeden Bottich bringt das Potenzial jeder Parzelle zur Geltung, wobei die natürliche aromatische Frische erhalten bleibt und eine sanfte und harmonische Extraktion der Tannine mit aussergewöhnlicher Textur erreicht wird. In einem so schwierigen Jahr waren wir von der Widerstandsfähigkeit der Reben beeindruckt, die uns das Material für die Herstellung eines aussergewöhnlichen Château Figeac 2022 lieferten, in dem die Identität und die Stärken seines Terroirs voll zum Ausdruck kommen.»

2022 ist der zweite Jahrgang im brandneuen, wunderschönen Keller und der allererste Jahrgang als 1er Grand Cru Classé A.

Herrliche Nase nach Waldbeeren und schwarzen Kirschen, alles sehr reif, die Spannung und die Vorfreude auf den ersten Schluck bauen sich regelrecht auf, ein Touch schwarze Schokolade und weisser Pfeffer rundet das wunderschöne

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Bordeaux
-  **Genussreife:** ab 2028
-  **Alkoholgehalt:** 14% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:**
Merlot, Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Robert Parker:** 100
-  **Wine Spectator :** 99
-  **Weinwisser:** 98+
-  **Vino Vario:** 20+

Bouquet ab. Und nun habe ich den Figeac 2022 am Gaumen, ich erinnere mich noch sehr gut an den genialen 21er. Natürlich ist alles etwas dichter und konzentrierter, aber man spürt die Linie des Châteaus. Der Wein besticht und erfreut durch die geniale Frische, der Cabernet Sauvignon trägt dazu bei, dass dieser St-Emilion richtig tanzt. Die schwarze Frucht, verbunden mit dieser genialen Mineralität, dazu die Tannine, die sich perfekt integriert präsentieren. Man möchte den Wein jetzt schon trinken, bei diesem Gedanken finde ich mich etwas beim Jahrgang 2009, aber in 2022 ist alles noch etwas finessenreicher. Wir erleben hier wohl einen der grössten Weine, die hier je entstanden sind. Zum Mittagessen auf dem Château durften wir die grossen Jahrgänge 2018 und 2009 geniessen, umso mehr freue ich mich auf den 22er in einem gereiften Stadium. (rm)