

JAHRGANGSBERICHT

2023



41%

Merlot

32%

Cabernet Franc

27%

Cabernet Sauvignon

PH - 3,68

ERNTE DATEN - 06/09 BIS 05/10

ALKOHOL - 13,5%

CHATEAU-FIGEAC

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"



130^{ster} Jahrgang der Familie Manoncourt auf Château Figéac

Das intensive Bouquet verführt durch seine Komplexität und Eleganz. Die Reinheit des Fruchtbouquets spiegelt die perfekt beherrschte Reife der drei Rebsorten wider. Jede Rebsorte trägt ihre eigene persönliche Note bei, einen Hauch von schwarzer Johannisbeere vom Cabernet Sauvignon, einen üppigen Erdbeerduft vom Merlot und zarte Blumennoten vom Cabernet Franc.

Über der lebendigen Frucht schwebt ein mineralischer, leicht salziger Charakter, der von den Kiesböden des Weinbergs zeugt. Harmonie und Ausgewogenheit werden durch den saftigen, großzügigen Merlot in Kombination mit den würzigen, blumigen Noten der Cabernets erreicht. Eine unglaublich anhaltende Frische beendet die Verkostung mit großer Emotion.

CHATEAU-FIGEAC

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"

Auf einen Winter mit reichlich Niederschlägen, welche die Wasserreserven in unserem blauen Lehmboden aufgefüllt hatten, folgte 2023 eine heiße, trockene und frühe Reifeperiode. Trotz dieser extremen Bedingungen gelang es dem Team, mit intensiver Arbeit die Bewirtschaftung der Weinberge zu meistern, nicht zuletzt dank der Charakteristika des Terroirs von Château-Figeac.

Der frühe Austrieb unserer Merlots im März, 2 Wochen früher als geplant, spiegelte die allgemein steigenden Temperaturen wider. Selbst die schwarzen Fröste vom 4. und 5. April konnten den Knospen in Figeac dank einer wirksamen Strategie und Methoden der Absicherung nichts anhaben. Homogener Austrieb der Cabernets Francs und des Sauvignons ab 4. April. Qualität und Quantität der Knospen kündigten bereits eine reichhaltige Ernte an.

Gleichmäßiges Wachstum und Blüte der Reben Ende Mai, begünstigt durch eine etwas wärmere und trockenere Witterung als im dreißigjährigen Durchschnitt. Unregelmäßige Regenfälle sorgten für einen raschen und gesunden Traubenschluss, wodurch das Erntepotenzial erhalten blieb.

Angesichts des fast tropischen Wetters im Juni mit anhaltendem Morgentau, hohen Temperaturen und zwei starken Gewittern (45 mm Niederschlag) am 20. und 22. Juni waren Reaktionsfähigkeit und äußerste Wachsamkeit gefragt. Der Druck durch Pilzkrankheiten und das starke Wachstum der Reben konnte gut in den Griff bekommen werden.

Nach einem trockenen und sonnigen Juli begann die *Véraison* des Merlot am 11. August, gefolgt von den Cabernets Ende August. Eine lange Verdange vert ermöglichte es uns, die besten Trauben auszuwählen.

Hohe Temperaturen im August (> 40 °C 3 Tage lang), unterbrochen von vereinzelt Regenfällen. Durch sorgfältiges Ausdünnen des Blätterwerks wurde

das Gleichgewicht zwischen Frische und optimaler Reife erhalten.

Die Weinlese wurde in zwei Etappen durchgeführt, wobei die Merlots vom 6. bis 15. September und die Cabernets vom 27. September bis 5. Oktober geerntet wurden. Die Lücke von 12 Tagen zwischen der Merlot- und der Cabernet-Ernte ist eine der längsten

in der Geschichte von Château-Figeac. Obwohl die Cabernets bereits die technische Reife erreicht hatten, führte diese Pause zu komplexeren phenolischen und aromatischen Profilen unserer Cabernets, die charakteristisch für Château-Figeac sind.

Kühl Lagerung, eine umfassende Sortierkette, Technologie und *Savoir-faire* haben es uns ermöglicht, die Trauben in einem ruhigen Ambiente schonend zu vinifizieren. Die Steuerung der Extraktion wurde durch eine langsame, konstante Fermentationskinetik erleichtert. Seit 2015 wird bei der Weinbereitung kein Schwefel mehr zugesetzt, was den aromatischen Ausdruck unserer Weine verstärkt. Dieser Jahrgang hat erneut bestätigt, dass unser neuer Keller flexibel genutzt werden kann und perfekt auf unsere Bedürfnisse zugeschnitten ist.

WETTERBEDINGUNGEN

2023 und im Durchschnitt der letzten 30 Jahre (Quelle: Wetterstation Château Figeac)

