

CHÂTEAU LA GRAVE FIGEAC

Saint-Émilion Grand Cru



Idéalement situé sur ce terroir exceptionnel, à la limite des appellations viticoles de Saint-Émilion et de Pomerol, s'élève le Château La Grave Figeac. Vignoble à taille humaine de moins de 7 hectares, le domaine est mitoyen des prestigieux Château Cheval-Blanc et Château Figeac en Saint-Émilion et du Château La Conseillante en Pomerol.

Conscients de la chance offerte par les talents de ce terroir, soucieux de l'amener au meilleur en le respectant, Caroline et Laurent Clauzel gèrent aujourd'hui avec passion et fierté le domaine du Château La Grave Figeac. L'histoire du domaine, c'est d'abord celle d'une famille de viticulteurs, qui, déjà installée à Saint-Émilion et Pomerol depuis plusieurs générations, a développé son savoir-faire autour d'une passion. C'est ainsi que Jean-Pierre et Sabine Clauzel reprennent en 1993 le Château La Grave Figeac, un pur joyau qui bénéficie d'une situation remarquable. Leur fils Laurent s'empare du flambeau dès 1996 et assure toute la partie technique du vignoble et du chai, avec un objectif : mettre en valeur ce terroir unique. Ici, la nature a patiemment composé une terre particulièrement propice



à la culture de la vigne. D'une structure sablo-graveleuse avec sous-sol de crasse de fer, le sol combine trois qualités essentielles : Chaud, il favorise une maturité précoce des raisins. Filtrant, il assure un bon drainage des eaux de pluie. Pauvre, il contraint la vigne à un enracinement profond. En pleine maturité avec un âge moyen de 45 ans, l'encépagement se compose de 65% de Merlot, et de 35% de Cabernet Franc, renouvelé par racotage.

DÉGUSTATION

Saint-Émilion Grand Cru 2012

Belle robe rubis profond et vif, qui révèle un bouquet suave de fruits rouges et noirs, cassis, prunes sauvages, baies noires. Très épicé. Finalement séduisant. La bouche se montre structurée, ample, charpentée par des tanins harmonieux. Finale longue, fruitée, d'un bel équilibre.

Saint-Émilion Grand Cru 2015

Jolie robe soutenue grenat pourpre. Nez fin et élégant, riche, mêle les fruits rouges, la vanille et les épices douces. Bien équilibré et harmonieuse, la bouche bénéficie d'un joli volume et d'une bonne structure tannique. Ce vin est doté d'un réel potentiel de garde. Excellent.

Saint-Émilion Grand Cru 2015 - L'Essai

La robe est sombre et profonde avec des reflets violines, le bouquet s'exprime puissamment, associant les fruits rouges mûrs, pour un vin équilibré, corsé et souple. La bouche, bien structurée, repose sur une belle matière et beaucoup de volume. Finale fruitée sur des notes florales élégantes.

Saint-Émilion Grand Cru 2016

D'une belle couleur pourpre, danse et profonde. Au bouquet riche et complexe, s'associent fruits rouges et noirs, épices, réglisse et jolie note de grillé. La bouche puissante et charpentée offre une belle concentration tannique et une longue finale. Bon potentiel de garde, une cuvée réussie.

CHÂTEAU LA GRAVE FIGEAC

1, Cheval Blanc Ouest - 33330 Saint-Émilion - Tél. 05 57 74 11 74 - Port. 06 22 78 11 06
contact@chateau-lagravefigeac.com - www.chateau-lagravefigeac.com