vinodabere
MAGAZINE ENOGASTRONOMICO

DEGUSTAZIONE

Degustazione di Château-Figeac ed intervista sulla situazione in Bordeaux

di **Paolo Valente** pubblicato il 14 Maggio 2025

Château-Figeac è uno dei due produttori che, all'interno della classificazione di **Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé**, può fregiarsi della **classe "A"**, ovvero il massimo livello qualitativo della denominazione. Livello che, a Bordeaux, viene attribuito allo Château nel suo complesso e non al singolo vigneto (come, per esempio, avviene in Borgogna).

I 41 ettari vitati, sui 54 che costituiscono l'intera estensione della tenuta, sono equamente ripartiti tra le tre varietà tipiche e caratterizzanti Bordeaux: Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc; ripartizione che si rispecchia anche nei vini che trovano in tutto ciò la loro identità. Siamo sulla Riva Destra nel territorio dove il Merlot gioca il ruolo principale; qui è raro trovare tutti e tre i vitigni, come invece di tradizione sulla riva sinistra, ma a Château-Figeac questo è dovuto all'intuizione di **Thierry Manouncourt** che negli anni Quaranta ha ripiantato il vigneto scommettendo sulla conformazione del terreno, sassi, quarzo, selce e sabbia, simile a quella della riva sinistra.

La tenuta è percorsa da un torrente che riesce a raffrescare ed equilibrare il microclima.
L'ubicazione dei vigneti è la stessa da sempre; è bello notare come ancor oggi sia stata mantenuta la decisione degli avi di lasciare a bosco una parte centrale della tenuta a tutto vantaggio della biodiversità complessiva.

Anche l'etichetta della bottiglia è parte integrante della storia di Château-Figeac; è stata creata per il millesimo 1906 da Robert Villepique e riflette decisamente lo stile dell'epoca seppure nella sua modernità: nessuna immagine dello Château ma solo il nome sottolineato dal colore rosso e con accanto un sigillo di ceralacca quasi ad attestare l'integrità e la paternità del vino.

L'occasione di conoscere da vicino Château-Figeac ci è stata data da una presentazione dedicata a soli operatori organizzata dall'importatore italiano **Sarzi- Amadé**. Oltre ad una verticale di cinque annate, abbiamo avuto anche la possibilità di rivolgere qualche domanda a **Blandine de Brier Manoncourt**, comproprietaria di Château Figeac, circa la situazione di Bordeaux e del vino in generale.

In Bordeaux si stanno espiantando migliaia di ettari di vigneto: cosa ne pensa?
È triste. Per noi è triste vedere che ci sono dei vignaioli che non lo potranno più essere. Non è la nostra situazione ma è comunque triste perché siamo, in un certo modo, tutti legati.
D'altronde è vero che la superficie totale si è allargata molto…

Forse troppo?
Non lo so, non lo posso dire. Non posso dire che il tal produttore non avrebbe dovuto ingrandirsi; ma globalmente sì.

Per noi è molto triste vedere gente che estirpa la vigna. Noi abbiamo molta fortuna perché abbiamo un vecchio ed eccellente terreno vitivinicolo, abbiamo un suolo molto povero nel quale circola dell'acqua che rende fresco il clima durante la notte.
È certo che Bordeaux deve riflettere sul modo di lavorare e di vendere i suoi vini.

Cosa pensa dei vini senza o a basso contenuto di alcol?
Non so se siano veramente dei vini. È difficile dirlo. Ci sono persone che cercano delle nuove possibilità di sviluppo, ma francamente non credo che Figeac sia impattato da questo.
Visto che globalmente, lo sappiamo, i giovani consumano meno vino è buono fare delle cose diverse, tutte le ricerche sono interessanti.

Com'è il vostro rapporto con i giovani?
Noi cerchiamo di entrare in contatto con un pubblico più giovane, ad esempio noi vendiamo nelle università. E poi ogni anno facciamo un concorso internazionale di degustazione tra gli studenti universitari di diverse università sia francesi che estere. È un concorso sui vini del mondo intero, non solo di Bordeaux, ed è molto interessante. Siamo arrivati alla settima edizione e siamo molto contenti perché ogni anno abbiamo delle persone appassionate, che si interessano al vino. Sarebbe interessante avere anche dei partecipanti italiani.

La degustazione verticale

Château-Figeac Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion 2019

Annata in commercio dal brillante colore rosso rubino intenso, sottile al naso con frutta e spezie in evidenza. Elegante e altrettanto sottile al palato, fresco e dalla grande bevibilità raggiunta grazie alla perfetta integrazione tra le componenti del vino a tutto vantaggio di una buona persistenza che chiude con una nota di liquirizia.

Château-Figeac Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion 2015

Accenni granato iniziano a essere presenti nel calice rosso rubino che si esprime, all'olfatto, con una nota balsamica seguita da quella della frutta matura. Grande la freschezza che bilancia le note scure di liquirizia, di grafite e di minerale che si apprezzano al palato. Lunghissima persistenza ed elegante equilibrio.

Château-Figeac Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion 2011

Dal colore rosso rubino con sfumature che rimandano al granato, esprime profumi di frutta matura rossa e nera anche in confettura e di spezie nere. Al sorso il tannino è deciso con ritorni di cioccolato, morbido ma sostenuto dalla buona freschezza. Lunghissima persistenza che chiude con una sensazione di calore.

Château-Figeac Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion 2010

Simile nel suo colore al calice precedente e caratterizzato ancora da buona vivacità; lascia emergere, al naso, piacevoli e freschi sentori di frutta rossa in confettura con una nota croccante che rimanda a sensazioni dolci. Elegantissimo e timido al palato contraddistinto dal grande equilibrio con un tannino ben presente ma elegante, morbido nel suo essere vivo e dalla buona freschezza. Finale lunghissimo.

Château-Figeac Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion 2009

Rosso rubino con sfumature granato. Le note olfattive si fanno scure, nere di grafite e di inchiostro, poi ancora frutta nera e fiori con uno sbuffo erbaceo e balsamico. Vivo al palato contraddistinto dall'ottima acidità e dal tannino fine. Lunga la persistenza che si dipana sottile con un leggera evidenza alcolica. In questo millesimo la percentuale del Merlot scende al 30%.

https://vinodabere.it/degustazione-di-chateau-figeac-ed-intervista-sulla-situazione-in-bordeaux/