

Figuerette DOMAINE DE LA CLAPIERE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



GARDE ET SERVICE

- 14 °C
- 1 an
- 14% vol

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe cristalline aux reflets verts.
- Belle fraîcheur aromatique, sur le citron vert, l'anis étoilé, le pomelo, la verveine froissée et le poivre blanc.
- La bouche est gourmande, à la finale épicée.

ACCORDS METS & VINS

A déguster sur un chaud froid de poulet à la crème ou un fromage à pâte persillée.

FOCUS MILLESIME 2018

Les particularités climatiques du millésime

- Une pluviométrie modérée à l'automne 2017, ne permettant pas de recharger les nappes phréatiques. Janvier et février voient en revanche des cumuls excédentaires et des températures très douces jusqu'à un épisode neigeux exceptionnel le 28 février.
- Le printemps démarre avec des températures globalement fraîches pour la saison et surtout des pluies continues jusqu'en juin. Les vignes commencent donc leur cycle végétatif tranquillement. Les assimilations minérales ont été bonnes, notamment l'azote. A noter par ailleurs que les vignes gelées lors du printemps précédent repartent bien.
- La chaleur revient en juillet avec un épisode caniculaire à la fin du mois qui marque le début de la sécheresse. Cela se poursuivra en août et septembre.
- Les vendanges ont démarré moins précocement qu'en 2017, revenant sur des dates plus « normales » et dans des conditions climatiques favorable, notamment grâce à des amplitudes thermiques importantes entre le jour et la nuit.

La conduite du vignoble

- Les conditions climatiques particulières ont fortement impacté le travail des vignes. L'entretien des sols a été difficile.
- La pression phytosanitaire a été très forte, avec un développement virulent du mildiou, champignon d'ordinaire peu problématique dans notre région. Il aura fallu être rigoureux dans les traitements pour éviter les pertes de récolte et préserver l'état sanitaire.
- La période estivale très chaude et sèche a nécessité de conserver tout le feuillage pour protéger les grappes du soleil en fin de saison. De belles maturités ont été obtenues sur tous les cépages, y compris les plus tardifs.

La vinification et l'assemblage

- Vendanges mécaniques pour favoriser la rapidité d'intervention et aux petites heures du jour pour bénéficier des températures les plus fraîches.
- Pressurage direct et débordage statique à froid.
- Fermentation en cuve inox entre 15 et 18°C.
- Elevage sur lies fines pour le chardonnay et le viognier.

DATES DES VENDANGES

Chardonnay : 3/9
Grenache blanc : 24/9
Grenache Gris : 24/9
Viognier : 16/9

L'ASSEMBLAGE

Grenache blanc : 40 %
Grenache gris : 25 %
Chardonnay : 20 %
Viognier : 15 %

LES TERROIRS

Limons et argilo-calcaires

L'AVIS DES TECHNICIENS



Sophie et Xavier
Palatsi



Jean Natoli
Œnologue conseil

« Année après année, Figuerette installe son originalité liée à la fraîcheur du terroir et à un encépagement insolite (grenache blanc et gris, chardonnay et viognier sont épaulés par une collection de cépages méridionaux et septentrionaux) »

CERTIFICATIONS



www.chateaux-castel.com

@ChateauxCastel



Castel Châteaux et Grands Crus
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquefort - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00