



Part du rêve |



Château Figeac

La grande distinction

Figeac incarne le raffinement suprême d'un grand terroir de graves du plateau de Saint-Émilion. À chaque dégustation, il revêt l'étoffe d'un Premier Cru Classé triple A. **TEXTE DENIS HERVIER PHOTOS CHÂTEAU FIGEAC**

Vinexpo, mardi 23 juin 2009, toute la drink team du tannin est réunie pour le dîner des Premiers Crus Classés de Saint-Émilion. Dans sa tenue de soirée, le château-figeac 1964 méduse tous les tenants de la lampée unique, interpelle les héros de l'osmose festive, renverse les Cyrano de l'extraction.

Dans son plus simple appareil ce vin murmure tel un léger ténor en tombant dans le verre, avec la coquetterie, si on sait la cueillir, d'un bouquet complexe délivrant des accents de cèdre, de tabac, avec des touches de cassis et de prune rouge ; l'attaque se révèle veloutée, des couches de fruits onctueux tapissent ensuite le palais, son assise se renforce à partir du milieu de bouché, la colonne vertébrale est longue, tendue, vibrante ; en finale, on perçoit par petites touches des notes florales nuancées de menthe. Chacun reste concentré, le nez plongé dans un ailleurs qui tutoie les étoiles du vin.

« CATASTROPHE ! TA MÈRE HÉRITE DE FIGEAC »

Cet exemple d'unanimité sensorielle est plutôt rare autour d'un nectar. Thierry Manoncourt, le propriétaire à l'origine de ce millésime et malheureusement décédé depuis, est l'objet de tous les regards et une standing ovation l'oblige à se lever.

Il savoure ce moment, car il a encore en mémoire les mots de son père : « Catastrophe ! Ta mère hérite de Figeac. » Heureusement, lui, le fils prodige, ingénieur agronome, balaie les préjugés paternels et dès 1947, se fait le chevalier servant de ce domaine historique de Saint-Émilion, implanté depuis l'antiquité.

PHARAON DE SAINT-ÉMILION

C'est en effet la famille Figeacus qui donne son nom à cette villa pourvue de quelques arpents de vigne. Les vestiges d'un pigeonnier médiéval rappellent que cette terre était érigée en seigneurie. Au XVII^e, les Carle, grande famille du Libournais, donnent de l'épaisseur tannique à Figeac qui s'affirme vraiment avec le siècle des Lumières. Le vin est alors l'un des phares de Saint-Émilion, mais sous la Restauration, Félicité de Carle-Trajet dilapide les terres, et est obligée de se séparer de terroirs célèbres, Conseillante, Beaugard, Marzelle et d'une métairie de 30 hectares qui deviendra Cheval Blanc.

En 1892 le domaine est vendu à André Villepigue, haut fonctionnaire de la ville de Paris. Son petit-fils Thierry Manoncourt redonne à Figeac son lustre d'antan en 1947 et le mythe redevient réalité, avec des vins qui signent en nous ce qu'est la grande distinction. Celui que



Les prix

2009 et 2010 s'envolent autour de 200 €, les millésimes antérieurs entre 75 et 120 €.

Aux enchères

On peut faire de vraies affaires sur un millésime de type 2000, adjudgé 110 € chez Drouot.

Sur Internet

Le magnifique 1978 est à 450 € sur Idealwine et le savoureux 2008 à 77 € chez Millésima, une aubaine !

Mariages d'amour

L'agneau, le colvert, conviennent aux figeacs d'une dizaine d'années. Au-delà, on l'associe volontiers à une côte de veau.

Au restaurant

Au Lion d'Or à Romorantin, Didier Clément sert le 2001 sur un agneau allaiton rôti au tabac de cuisine, et le 1986 sur un rouget.



DÉGUSTATION TRIPLE A

2010 : bel éclat du fruit, avec une densité contenue en bouche et une fraîcheur superlative unique !

2009 : aromatique fraîche, avec des accents de cassis, de cèdre et de tabac blond que l'on retrouve dans une bouche racée et énergique. Une référence sur le millésime !

2002 : superbement classique et à la fois aristocratique, il séduit par son allonge subtile et sa droiture stylée. Réussite majeure !

1990 : accents épicés avec des notes de cerise et de tabac. L'attaque est suave puis en milieu de bouche le tanin devient énergique et s'étire de la plus belle des façons.

1986 : nez frais de menthe poivrée et de cèdre, tanin énergique et profond.

1970 : nez de quinquina, bouche savoureuse qui prend du volume au fil de l'ouverture.

1959 : nez de truffe et de moka. En bouche il est caressant avec des couches de fruit onctueux renversantes.

1966 : arômes nobles de tabac blond, de cerise noire et d'épices. Attaque dynamique, tanin longiligne persistant de grande classe.

Le saviez-vous ?

LES MILLÉSIMES D'EXCEPTION

Le caveau du Château Figeac abrite tous les millésimes réalisés depuis 1893, avec un 1949 d'anthologie : brillance de la robe, nez profond d'épices, de fruits secs, de cassis... À chaque gorgée on change de paysage avec une intensité de sève et une jeunesse remarquable. C'est la référence absolue !

Le Bordelais appelle le « pharaon de Saint-Émilion » impose un style en même temps que la philosophie de « l'homo-figeacus ». Ce novateur en viticulture et œnologie s'attache à mettre en perspective ce terroir unique de graves très profondes sur socle calcaire où la vigne porte en elle toute l'énergie gustative du cru. Ce type de sol rappelle comme deux gouttes de cabernet ceux de la rive gauche, d'autant que l'encépagement comporte ici 35 % de cabernet franc, 35 % de cabernet-sauvignon et 30 % de merlot.

LE STYLE DES GRANDS CABERNETS

Le style de Figeac est racé en diable, il possède une grande brillance aromatique, affirmant avec éclat le primat de la fraîcheur et de l'équilibre. Il offre une indiscutable distinction de constitution marquée par un tanin aristocratique et une chair qui s'étoffe au fil de l'ouverture.

Ce vin tout en tension savoureuse contraste fort avec les vins en rondeurs confiturées du Libournais qui frôlent le porto vintage. Figeac ne vous saute pas au cou tout de suite, il faut aller le chercher. Jamais démonstratif dans sa jeunesse, il devient avec l'âge de plus en plus complexe et les superlatifs fleurissent. Son ossature de cabernet lui confère une prestance de grand style, et au bout d'une dizaine d'années, il émerge et toise tous les crus à forte musculature, victimes de claquages prématurés. Depuis le décès de Thierry Manoncourt, sa fille Laure et son gendre, Éric d'Aramon, perpétuent avec brio le mythe. Ils sont rejoints par Jean-Valmy Nicolas, co-gérant du Château la Conseillante, à Pomerol, qui devient administrateur du château. Il est en charge de la commercialisation des vins.