



St-Emilion Grand Cru La Grave Figeac

ROU237

Historique

L'histoire du domaine, c'est d'abord celle d'une famille de viticulteurs, qui, déjà installée à Saint-Emilion 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.

En 2005, pour l'amour partagé du beau et du bon vin, de l'amitié entre amis et en famille, Laurent et sa femme Caroline, rencontrée sur les bancs de l'école, se lancent dans leur propre aventure. Depuis, ces deux passionnés de leur métier et de leur domaine s'attachent à élaborer un vin « plaisir » qui leur ressemble, dans le respect du sol qui l'a fait naître et en démontre les incroyables qualités. Leur ambition : transmettre par leur produit ces valeurs qui leur tiennent à cœur !

Reconnaissance

1 étoile (vin très réussi) - Guide Hachette des vins 2024 (mill. 2020)

Pays	France	Producteur	Château La Grave Figeac
Région vinicole	Bordeaux	Cépage(s)	merlot, cabernet franc
Appellation	Saint-Emilion Grand Cru	Conservation	10 à 15 ans
Service	Entre 16 et 18°C		

Description

Oeil	Jolie robe sombre, profonde
Nez	Nez complexe aux notes de sous-bois et d'épices finement vanillées
Bouche	Bon équilibre d'ensemble. Attaque généreuse, beaucoup de volume. Finale riche et longue.
Accord mets/vin	Plateau de charcuterie, joue de porc, rôti d'autruche, veau Marengo, viandes rouges grillées, canard, volailles avec son jus de cuisson, gigot d'agneau, pigeon etc.

Commentaires

Sol : sableux graveleux

Sucre résiduel: 1,9 g/L

Les vignes sont choyées afin d'améliorer les qualités du raisin par ébourgeonnage et effeuillage. Les vendanges, cépage par cépage et parcelle par parcelle, sont manuelles tout comme le tri des raisins sur table pour ne garder que l'excellent.

Le respect de ces valeurs se poursuit dans la vinification sans soufre, plus respectueuse de l'expression des vins.

Après l'élevage de 12 à 15 mois dans des barriques, amphores et foudres, durant lequel les vins sont dégustés fréquemment afin de juger de leur évolution, ils sont ensuite renvoyés en cuves pour être assemblés et collés.

Biologique.

En une ligne