



Blandine de Brier Manoncourt, proprietaria di Château-Figeac, ha molto a cuore la biodiversità, che persegue incoraggiando le piante a una competizione naturale su un vero mosaico di parcelle. La vinificazione prevede una settimana di macerazione a freddo, poi una fermentazione malolattica in legno e infine l'affinamento. Soltanto legno nuovo, proveniente da otto bottai differenti, per circa 18 mesi per il primo vino.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

197690

Da B ad A

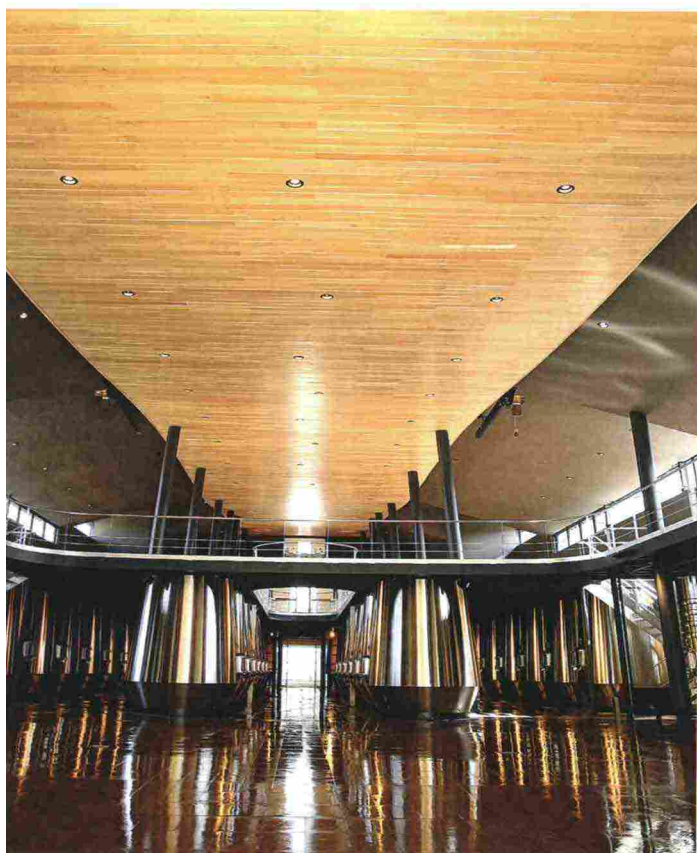
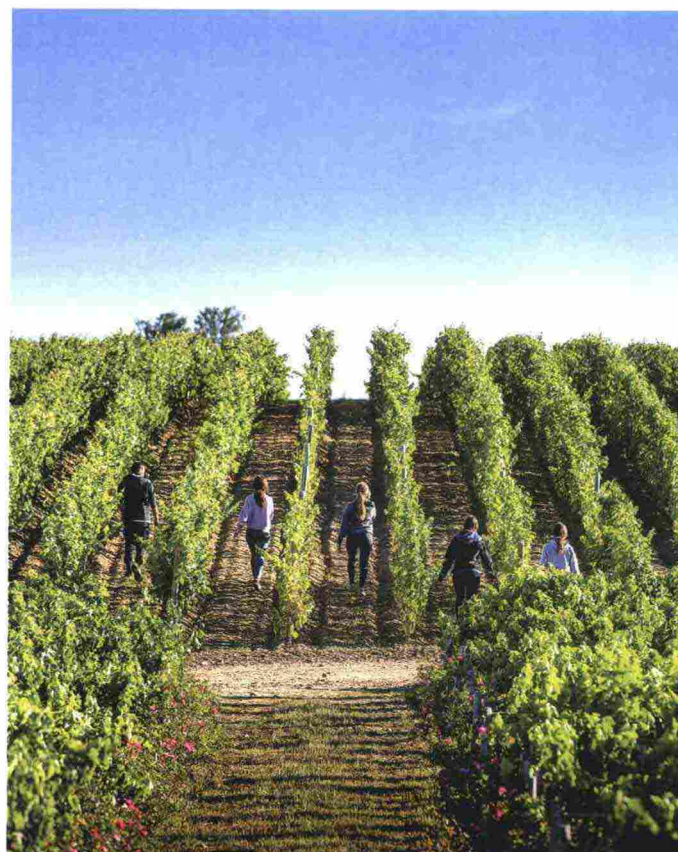


Benvenuto a un **NUOVO GRAND CRU CLASSE**

Château-Figeac, importato e distribuito
con cura sartoriale da Sarzi Amadè,
sale di ruolo e regala vini di straordinaria
tridimensionalità di Gianluca Montinaro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

197690



Da B ad A

Se è vero, come sostiene madame Blandine de Brier Manoncourt, che le prime testimonianze della località Figeac «risalgono all'epoca gallo-romana», quando un tal signore di nome Figeacus si stabilì nel luogo ove sorge ora il celebre Château-Figeac, allora questa celebre proprietà di Saint-Émilion si colloca fra le più antiche della Francia tutta: battendo di poco Marco Aurelio Probo di Vosne-Romanée e staccando di parecchio Carlo Magno di Corton. Ma, al di là della agiografia toponomastica, una certezza storica c'è, seppur assai più recente. Fra le tre colline, solcate da un piccolo rivo, il Thailas, esisteva già dall'anno Mille un castello. Nel corso dei secoli questa proprietà passa più volte di mano e raggiunge una notevole estensione (250 ettari!). Nel '700, l'ormai diroccato maniero viene sostituito dall'attuale, bella residenza neo-classica, mentre le terre sono via via vendute, andando a formare il patrimonio di altri châteaux, fra cui anche Cheval Blanc. Ciò fino all'arrivo, nel 1892, della famiglia Manoncourt che dà una nuova impronta alla produzione vinicola di Figeac. Thierry Manoncourt è un agronomo e si mette a studiare la composizione dei 41 ettari di vigneto rimanenti. Scopre così che, a differenza del resto dei suoli di Saint-Émilion (dove predomina il calcare), le tre colline di Figeac sono composte da ghiaia, sassi, quarzo, selce e argille blu nel sottosuolo, e godono di un microclima assai particolare, regolato dal ruscello che scorre giusto in mezzo alla proprietà e dalla macchia boscosa che vi cresce sulle sponde.

Comprende quindi che il classico uvaaggio di Merlot e Cabernet Franc, i due vitigni principe della Rive Droite, avrebbe tratto gran giovamento dalla presenza di Cabernet Sauvignon. Antesignano fra i viticoltori della zona, ne pianta in quantità pari a un terzo del blend, creando quello che da circa un secolo è identificabile come «stile Figeac». I vini migliorano notevolmente, acquisendo profondità e finezza, e il riscontro non tarda ad arrivare: Château-Figeac viene indicato, nel primo classement del 1954, come Grand cru classé «B» (ovvero secondo solo ai due «A»: Château Ausone e Château Cheval Blanc). Le generazioni successive della famiglia Manoncourt (anche loro agronomi) proseguono sulla strada di Thierry, enfatizzando ancor di più la ricerca sul terroir e differenziando sempre più lo studio sulle microparcelle. E raccogliendo infine un risultato eccezionale: il passaggio da «B» ad «A» di Château-Figeac a partire dall'annata 2022. Nel corso di una recente degustazione, organizzata da Sarzi Amadé (che importa in Italia

Château-Figeac) e condotta da madame Blandine in persona, si è potuto apprezzare tutto il percorso fatto per giungere a questo clamoroso successo. Cinque bottiglie (2019, 2015, 2011, 2010, 2009) che da un lato hanno mostrato le caratteristiche peculiari di Figeac e dall'altro il lavoro di cesello sull'annata.

Lo stile, come già accennato, più che sulla potenza dell'estrazione punta su una eleganza sì strutturata ma fresca (le fermentazioni raramente superano i dieci giorni e sono a temperatura controllata) e su una definizione che, ben integrando morbidezze e durezza, si muove con passo snello e deciso. Se, per esempio, nelle annate fresche come la 2011 e la 2009 questa stilistica regala grande dinamicità al vino (bello il naso di ribes, mora, pesca appena matura, legno di cedro, pepe, note di

selce e di grafite; e la bocca piena e definita eppur non pesante), è poi nelle annate più fortunate che si percepisce ancor meglio la tridimensionalità di Figeac. La 2019 e la 2015, benché giovanissime (Figeac, giova ricordarlo, attraversa senza sforzo i decenni), appaiono già di tratteggio magistrale. Ecco lì gli aromi della prima età: la susina, la prugna, l'agrumo. Eppoi il fiore rosso, gli accenti balsamici, la speziatura dolce ma non stucchevole a corredo, e una forte mineralità a guidare l'olfazione. Quindi il sorso: di piacere estremo benché ancora la trama tannica, già setosa, appaia evidente. E difatti vi si percepisce una struttura imponente, costruita sull'equilibrio e su una pulizia cesellata e finissima che davvero incanta il degustatore. Rapito ancora, e ancora di più, dalla 2010, grande annata, che di Château-Figeac mostra tutta la levatura. Materia densa ma non vischiosa nel bicchiere. Colore rubino intenso e vivido. Naso ampio e finissimo, perso fra accenti di legni aromatici, cesti di frutta matura (con le bacche di sambuco ben in evidenza)

e un profluvio di spezie (pepe bianco e nero, cardamomo, lievi accenni di vaniglia). La mineralità si impone in bocca, fondendosi alla perfezione coi polialcoli, con la sensazione calorica e con l'acidità ancora ben presente. Guizzanti le sensazioni retrogustative: pulite e lunghissime, ancora su note di frutta e spezie.



Oltre alla novità in termini di classificazione, come riportato in etichetta (qui sopra), Château-Figeac ha di recente inaugurato la nuova cantina semi-interrata di 5mila metri quadrati (nella pagina a fianco) dotata di tini in acciaio inox e tini in legno realizzati su misura. Lo spazio, progettato utilizzando un approccio di alta qualità ambientale, offre ai visitatori due sale degustazione ampie e luminose (chateau-figeac.com; distribuito da Sarzi Amadé, sarziamadé.it).