

**Club toulousain In Vino Veritas  
Verticale du Château Figeac  
Vendredi 4 décembre 2009  
Vendredi 16 janvier 2010**



La dégustation, préparée par Didier Sanchez, s'est déroulée sur deux journées.

L'ensemble est commenté par Philippe Ricard pour la séance d'après-midi et Pierre Citerne pour celles du soir.

**Quelques commentaires de contexte :**

1<sup>er</sup> jour : pression atmosphérique : 1019 hpa - temps couvert - vent faible - 1/8<sup>ème</sup> de lune descendante - sensations de dégustation : bonnes.

2<sup>ème</sup> jour : pression atmosphérique : 1025 hpa - temps maussade - vent faible - lune noire - sensations de dégustation : bonnes.

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 30 jours avant notre rendez-vous.

La première journée de dégustation se déroule en deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir à 19h30. La deuxième uniquement le soir en raison des vieux millésimes.

Ce compte-rendu détaille les impressions de chaque séance.

Entre autres causes, une aération de 5 heures (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations.

Les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations.

Les vins sont dégustés du plus jeune au plus vieux, sans présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - CD : Christian Declume.

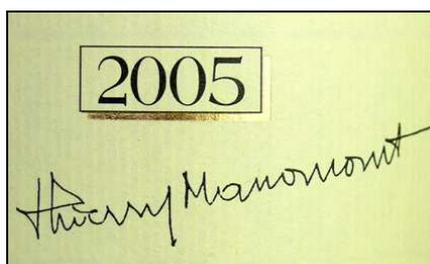
Nous avons invité le château à participer à cette verticale : aucune réponse.



1<sup>ère</sup> partie :  
Vendredi 4 décembre 2009



**Ordre de dégustation**  
(Nombre total de dégustateurs : 16)



**1. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 2005 - 13,5°**

L'après-midi : DS17,5/18 - PR18+ - CD17,5. Note moyenne AM : 17,8

Parure flatteuse, très sombre et brillante, à dominante violine.

Merlot et cabernet en symbiose : le premier offre la générosité et la maturité (cerise, mûre), le second la fraîcheur (cassis, cèdre, note balsamique). Très beau nez où le bois respecte parfaitement l'éclat et la pureté du fruit.

Même équilibre en bouche où la suavité, la richesse de matière, imposante, restent parfaitement canalisées par la structure rigoureuse des tanins, la fraîcheur, la force acide, le jus qu'apporte le cabernet. Beaucoup de puissance, maîtrisée avec finesse et longueur ; un vin superbe, parfaitement en phase avec la réputation du millésime.

Le soir : DS17+ - PC15,5/16 - LG17+ - MS16,5/17. Note moyenne SOIR : 16,6

Généreux en alcool dès l'attaque, bien tendu par l'acidité, grain fin, fruit expansif mais retenue aromatique : beau vin prometteur, sans amabilité à ce stade, tirailé entre ses divers éléments constitutifs. L'impression d'alcool dominant me gêne, il semble que je sois le seul.



## 2. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 2004 - 13°

L'après-midi : DS16,5/17 - PR16 - CD16,5. Note moyenne AM : 16,4

Robe prune, très sombre et brillante.

Le cabernet signe les arômes par son empreinte végétale, marquée de poivron, feuille froissée, herbe coupée, roncier, non sans un certain charme car soutenu par un fruit présent (cassis) et de délicates notes florales.

La matière paraît certes modeste, mais elle est très finement traitée, sans excès, avec précision : juteuse, dynamique, accessible et plaisante, elle assume avec cohérence un millésime peu généreux. La discrétion de l'élevage est ici exemplaire, laissant au vin une spontanéité qu'il eût pourtant été facile de brider...

Le soir : DS16 - PC16 - LG16,5/17 - MS16. Note moyenne SOIR : 16,2

D'une sveltesse "classique", sans être mince, un vin déjà assez fondu, délié, fin dans ses arômes et sa texture, on peut même dire racé.

**Rappel : Château Figeac - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 2004 : octobre 2004**

L'après-midi : DS14,5 - PR14,5 - CD14 - BLG14. Note moyenne AM : 14,3 (PR)

Robe fluide, assez mate, prune, sombre. Olfaction mesurée, élégante mais stricte.

Matière onctueuse, crémeuse, sur un arrondi et un fruité aimables (cerise noire, prune) trahissant une certaine nonchalance. Le tempo assure alors un regain de tension appréciable, valorisant un fond généreux, confirmant dans une finale rafraîchissante, mentholée, poivrée.

Le soir : DS15 - PC14/14,5 - LG13,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 14,6 (LG)

Nez évoquant presque Châteauneuf : fruit cuit, corsé, particulièrement épicé. Bouche dans un style extrême, non dénuée de finesse mais manquant singulièrement de typicité et de fraîcheur.



## 3. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 2003 - 13°

L'après-midi : DS16,5 - PR15 - CD15,5. Note moyenne AM : 15,7

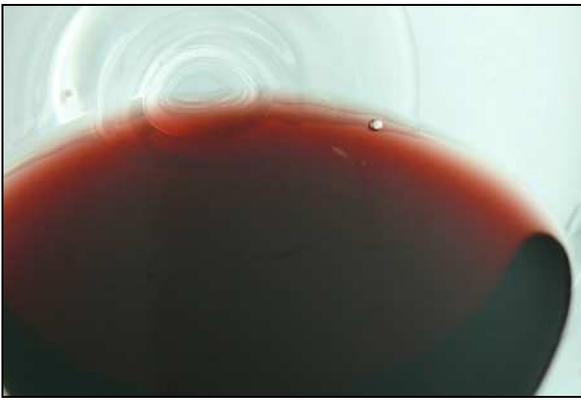
Coloration rougeoyante, sombre, brillante, marquant soudain une évolution sensible.

Le millésime s'invite dans la maturité forte des arômes, sur le cassis et la cerise rôtis par le soleil, les notes de torréfaction (cacao, café), de brûlé, de fumée, avec une transition rapide sur des senteurs viandées, même faisandées ; cette fois-ci, c'est le merlot qui semble dominer, avec une évolution quelque peu accélérée.

Toujours cette justesse de traitement qui offre finesse et tenue à la matière ; étonnamment sans richesse excessive, elle offre même de la fraîcheur, une pointe d'amertume noble qui affine l'impression d'ensemble. Longueur toutefois modeste, avec une signature finale marquée par une tannicité un peu sèche.

Le soir : DS16 - PC15,5 - LG15,5 - MS15. Note moyenne SOIR : 15,5

Robe plus évoluée et plus légère que celle du 2004. Expression aromatique confite, rôtie, mentholée. Bouche ronde, chaleureuse, réglissée, peu acide mais de bonne tenue, avec des tannins un peu collants sans être (à mon avis) vraiment secs.



#### **4. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 2002 - 13°**

L'après-midi : DS16 - PR15 - CD15,5. Note moyenne AM : 15,5

Aspect rubis soutenu, sombre, plutôt mat.

Senteurs sobres mais élégantes de fruits rouges (cerise, fraise), de cassis, de paille, de menthe, de poivron, d'épices. La modestie du millésime trouve écho dans une relative maigreur, pourtant sans disgrâce ou déséquilibre : étroit mais cohérent, fringant, presque gourmand (subtile sensation sucrée), aux tanins toujours raffinés, le vin affiche un beau délié et se livre avec plaisir.

Le soir : DS14 - PC13 - LG14,5 - MS14. Note moyenne SOIR : 13,9

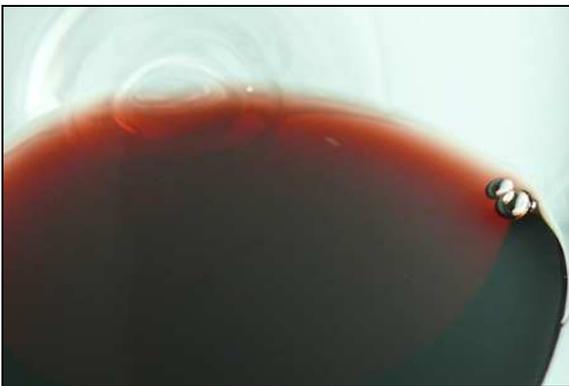
Nez ouvert, évolué, "en pointe" à cause d'une acidité volatile soutenue, avec d'attrayantes notes giboyeuse et de graphite mais aussi une dominante de poivron vert. Matière légère, structure anguleuse, bonne sapidité ; c'est surtout la finale étriquée, anormalement alcoolisée, qui me gêne.

**Rappel** : Château Figeac - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 2002 : 4/3/08 (LG)

DS15,5/16 - LG15,5. Note moyenne : 15,6

Nez fougueux : cassis, havane, figue, herbes aromatiques, fumée, camphre. Celui d'un Bandol ?

Bouche concentrée, minérale, tout en fermeté.



#### **5. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 2001 - 13°**

L'après-midi : DS17,5 - PR17 - CD16,5. Note moyenne AM : 17

Teinte rubis, sombre, brillante, avec un bord de disque légèrement saumoné.

Effluves très séduisants, racés, mais beaucoup plus Rive Gauche que St-Emilion ! Cerise, cassis, fraise poivrée, poivron grillé, cendre, réglisse, havane, cèdre, l'aveugle nous fixerait sans doute en région médocaine.

Matière de caractère, intense, serrée, ferme, virile même, avec une tannicité rigoureuse, de la droiture, presque de l'austérité ! Une tenue quasi pauillacaise pour ce vin imprégnant et très long... Beaucoup de classe sur un millésime qui ne déçoit toujours pas les amateurs.

Le soir : DS16 - PC15,5/16 - LG16 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,9

Très beau nez nuancé, à la fois viandé et floral. Matière tendue, "virile", tonique, belle allonge, structure anguleuse : un équilibre sur l'acidité et la puissance alcoolique, un peu comme le 2005, beau vin, mais moins pulpeux et moins séduisant que le 2000.



## 6. Château Figeac Premier Grand Cru Classé B 2000 - 13°

L'après-midi : DS17,5 - PR17 - CD16,5. Note moyenne AM : 17

Parure profonde, intense, très brillante, rubis.

Indéniablement mûr et riche, mais moins accessible et expansif que le 2003, le nez révèle des senteurs de poivron grillé, de cerise kirschée, de pruneau, de terre, de poivre, d'épices, avec une trace balsamique.

Volume, poids, densité : le vin délivre une matière impressionnante, suave, profonde, avec ce qu'il faut de fraîcheur épicée pour rester sur l'équilibre. Un grand séducteur où la finale rappelle sa connotation solaire, mais sans vulgarité. Un bel exercice de style, sur le fil du rasoir...

Le soir : DS17,5 - PC17,5 - LG16,5 - MS17,5/18. Note moyenne SOIR : 17,3

Une expression aromatique toujours subtile, nuancée, franche, ici dans un registre mûr et épicé. Dense et serein en bouche, très belle saveur de cabernets mûrs (cassis et mine de crayon...), amabilité, fraîcheur, soyeux de texture et fine intégration de l'alcool. Grand millésime. Son caractère à la fois velouté et précis m'évoque le 82 (N.B. : pas celui que nous allons goûter lors de la deuxième dégustation !).

**Rappel : Château Figeac - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 2000 : Vinexpo 2001**

DS17,5/18 - LG15,5/16 - PP16 - PC16,5. Note moyenne : 16,5

*Très cabernet au nez (feuille de cassis, graphite), fruit intense, pur et racé ; matière veloutée et minérale, remarquable finesse des tannins, grande longueur.*





### 7. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1999 - 13°

L'après-midi : DS15 - PR14 - CD14,5. Note moyenne AM : 14,5

On bascule dans les années 90 avec une inflexion de couleur, ici encore rubis, mais avec les premières notes grenat : les années sont dorénavant visuellement marquées.

Le verre délivre peu d'odeurs, simple, discret, avec de timides notes de menthe, de paille et de caoutchouc.

Corps fluet, affichant une rondeur sympathique : pas mauvais, mais bref et aromatiquement insignifiant.

Le soir : DS16,5 - PC16,5 - LG15,5/16 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,4

Robe évoluée, mate. Le nez aussi est évolué ! Organique, vieux cuirs, champignon, sous-bois, lard fumé... On retrouve cette gamme aromatique tertiaire et fumée en bouche, supportée par une matière qui semble beaucoup plus jeune, tannique, concentrée, décidée, mais dotée d'une réelle finesse. Du jeune et du vieux dans le même verre, mariage convaincant...

**Rappel : Château Figeac - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1999 : mars 2009 (Maxime France)**

A l'ouverture : DS16 - CD16. Note moyenne : 16

Après 5h d'aération : DS17,5 - LG17,5 - MF17,5 - MS17,5. Note moyenne : 17,5

*Bouquet de grande classe, intense, complexe, racé. Il exhale des fragrances fruitées de cassis et de cerise conjuguées à de subtiles saveurs épicées de poivre, de réglisse, de chocolat, de havane, d'herbes aromatiques, de genièvre.*

*La bouche est à la fois concentrée et fine, élégante et fraîche, séveuse et salivante. Elle livre à son tour de belles notes fruitées et juvéniles de cassis et de réglisse dans un ensemble de superbe longueur. Assurément un très beau vin, LE vin de la soirée !!*



### 8. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1998 - 13°

L'après-midi : DS15,5/16 - PR15,5 - CD16. Note moyenne AM : 15,8

Robe grenat quelque peu brunie, très sombre, brillante, avec des nuances brique orangé.

Le bouquet prend joliment forme, avec distinction : cerise, poivron grillé, cendre, lard fumé, tabac, cèdre, notes balsamiques.

Vin plein, charmeur, gourmand même (encore une fois cette légère impression sucrée), déroulant avec harmonie : pourtant, l'aération pointe progressivement des tanins un peu secs, virils, un brin sauvages, qu'une association à table aurait sans aucun doute mieux contenus

Le soir : DS16 - PC15 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,4

Nez viandé, volatil, fumé, avec des odeurs de piment rouge... qui ressemble un peu à un nez de tempranillo...

Chaleureux en bouche, savoureux, assez jeune, un peu sec en finale.



### **9. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1997 - 12,5°**

L'après-midi : DS14 - PR13 - CD14. Note moyenne AM : 13,7

Quelque peu décharné, brun aux reflets orangés, l'aspect vieillot de l'échantillon est assez étonnant !

Nez délicat, épuré, presque fragile : notes de café, de cerise, de fraise, de menthe où le merlot signe timidement sa présence.

Aspect lisse, pas inélégant, mais bien maigre, presque quelconque.

Le soir : DS14,5 - PC13,5 - LG14 - MS14. Note moyenne SOIR : 14

Robe brunie, légère. Nez fondu, automnal, timide mais nuancé : feuilles mortes (croupissant dans une pièce d'eau ?...), tabac... Même registre herbacé fatigué en bouche, impression tactile un peu trop "ronde" et chaleur alcoolique trop perceptible par rapport au modeste volume, début d'assèchement des tannins en finale.

**Rappel : Château Figeac - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1997 : 13/20 - 25/12/05 (LG)**

*Indigne de son pedigree, maigre, sans structure, avec de misérables notes de fruit et de réglisse comme faire-valoir !*



### **10. Château Figeac Premier Grand Cru Classé B 1996 - 13°**

L'après-midi : DS14 - PR12,5 - CD13. Note moyenne AM : 13,2

Peu d'intensité colorante, assez terne, grenat avec des inflexions brunies et brique.

Impressions aussi discrètes qu'étranges sur l'orange, la mandarine, la fraise...

Bouche indigne, maigrelette, sucrée comme un sirop, à la simplicité indigente.

Le soir : DS16,5 - PC16,5 - LG17 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,6

Très beau nez, limpide, fruité, suavement épicé, presque "bourguignon". Svelte et tonique en bouche, vivacité de fruit juste mûr, développement qui peut paraître étroit mais d'une grande élégance.



### 11. Château Figeac Premier Grand Cru Classé B 1995 - 13°

L'après-midi : DS16 - PR15 - CD15. Note moyenne AM : 15,3

La couleur reprend de la densité, grenat bruni, assez brillante, avec quelques flotteurs noirâtres en suspension. Olfaction passant progressivement du cabernet au merlot : poivron rôti, terre, sous-bois, feuilles mortes, cèdre, puis fruits rouges mûrs, cerise, fraise. Souple et rond en attaque, bien en chair, assez puissant, mais avec des tanins qui prennent peu à peu un relief asséchant.

Le soir : DS16,5 - PC16,5 - LG16 - MS16. Note moyenne SOIR : 16,3

Robe effectivement plus dense que celle du 96, les nuances brunes sont toujours présentes. Nez très différent du précédent : profond, large, camphré, mentholé, truffé, plus merlot, plus Pomerol ! Plein, dense en bouche, tanins présents et alcool généreux. Très intéressante opposition stylistique entre un 96 à la finesse et à la fraîcheur ligériennes et ce 95 particulièrement gaillard.



### 12. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1994 - 12,5°

L'après-midi : DS14,5 - PR13,5 - CD14,5. Note moyenne AM : 14,2

Teinte moyennement sombre, brillante, grenat avec des nuances brun orangé. Cave humide, serpillère, terre, futaille, poivron, pointe d'escargot, le cabernet adopte le profil austère d'un Chinon ! En bouche, l'impression est moyennement distinguée, quelque peu dissociée entre l'acidité bien présente, le sucre (chaptalisation ?) un rien pâteux, les tanins granuleux... Encore un échantillon décevant, manquant un peu de tout (finesse, élégance, pureté)...

Le soir : DS14,5 - PCED - LG14,5 - MSED. Note moyenne SOIR : 14,5 ou ED

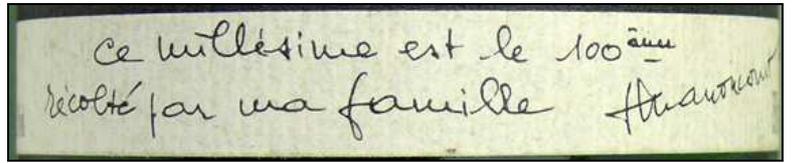
Alcool et dureté tannique, sans charme ni harmonie, impression de solidité anguleuse mais expression aromatique poussiéreuse, voire liégeuse. L'hypothèse d'un vin bouchonné me semble renforcée par la description du vin bu lors de l'horizontale 94 de mars 2007.

**Rappel : Château Figeac - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1994 : mars 2007 (PR)**

DS AM14/13,5 - DS SOIR13 - PC14/14,5 - MS13 - PR14.

Note moyenne AM : 14 et SOIR : 13

Robe moyennement brillante, grenat aux reflets briques, d'intensité colorante correcte, mais moins forte que les précédentes. Nez sur le caramel, quelques notes herbacées et alcooleuses. L'ensemble est de qualité moyenne, avec une race très relative... Bouche un peu étroite et fluette, s'exprimant timidement sur des arômes de brûlé, de caramel, de paille, dans une matière polie (tanins totalement fondus). La finale n'est pas d'une grande harmonie, ni d'une grande persistance, mais tout semble bien en place. Le vin est tout simplement sur une pente descendante : il aurait dû être bu.



### 13. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1993 - 12,5°

L'après-midi : DS15 - PR14,5 - CD14. Note moyenne AM : 14,5

(A noter un bouchon très sec, désintégré, le seul parmi une série de très belle qualité)

Très proche du 94, la robe est assez sombre, brillante, grenat mêlé de brun et d'orange en bordure.

Arômes quelque peu décadents (toujours cette impression de vieux Chinon) avec toutefois un certain charme désuet : terre humide, escargot, poivron, foin, touche balsamique. Pas très mûr, mais intéressant...

Matière mesurée, sans grande largeur ni longueur, mais avec de l'impact, une belle force acide, un relief ligérien original.

Le soir : DS15,5 - PC14,5 - LG14,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,8

Fondu, souple, mince, mais encore vif et savoureux, avec d'agréables nuances herbacées et fumées.



### 14. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1992 - 12,5°

L'après-midi : DS10 - PR09 - CD10. Note moyenne AM : 9,7

Aspect délavé sur la pelure d'oignon, clair, orangé !

Néant olfactif quasi-total si ce n'est de vagues impressions de Viandox et de réglisse !

Du sucre, de la sécheresse, de l'amertume, puis rien... Quel flop !

Le soir : DS10 - PC10 - LG12 - MS10. Note moyenne SOIR : 10,5

Plus sénile que vert ou plus vert que sénile ? Pussions-nous avoir le même choix dans quelques années.

### Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1991

N'existe pas.



### 15. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1990 - 13°

L'après-midi : DS17 - PR17 - CD16,5. Note moyenne AM : 16,8

Parure brique orangé, assez claire, brillante.

Très joli nez, à l'empreinte solaire, mais à l'évolution cohérente, complexe : cerise un peu confite, fraise cuite, poivron rouge, figue, réglisse, menthe, paille, poivre, épices, pointe de caramel.

La bouche exhibe la même maturité, un fruit persistant, gourmand, concentré, tout autant qu'un beau dynamisme acide qui lui offre un caractère juteux et digeste ; malgré des tanins légèrement poudreux, l'ensemble est particulièrement charmeur.

Le soir : DSED - PCED - LGED - MSED. Note moyenne SOIR : ED

Bouteille bouchonnée !



### 16. Château Figeac Premier Grand Cru Classé B 1989 - 13°

L'après-midi : DS18 - PR18 - CD18. Note moyenne AM : 18

Présentation plus sérieuse, assez sombre, brillante, sur du grenat, du brun et de l'orange.

Senteurs complexes, profondes, racées, sur la cerise, la figue, la réglisse, le tabac, le menthol, le camphre, une pointe résinée.

Matière superlative, à l'équilibre sublime entre la générosité de sa chair, son soyeux, sa maturité, son soutien acide et enfin sa structure tannique, ferme et fine à la fois. Un vin hédoniste en diable, plein, tapissant la bouche, superbement persistant.

On retrouve l'esprit du 2005, peut-être un peu moins richement doté, mais aujourd'hui parfaitement épanoui. Irrésistible !

Le soir : DS17,5 - PC17 - LG16,5 - MS17. Note moyenne SOIR : 17

Robe évoluée mais dense et pleine. Nez fondu et fin : cassis, menthol, mine de crayon. Matière intense, veloutée, avec un fruit très agréablement moelleux mais bien sanglé. Plus proche du 2000 que du 2005 à mon humble avis, dans son expression de cabernet très mûr, expression suave sans être capiteuse.

#### Rappels :

a. Château Figeac - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1989 : 5/12/06 (LG)

DS17 - LG17,5 - MS17 - BLG16 - PR17. Note moyenne : 16,9

Robe un peu plus claire, de belle évolution. Nez frais, élégant : café, rose ancienne, cassis frais.

Bouche distinguée, équilibrée (alcool maîtrisé, ce qui est particulièrement appréciable), très fine. Une belle acidité porte le vin et on sent une légère touche d'alcool en finale. Sa granularité est plus satisfaisante que celle de Trotanoy.

**b. Château Figeac - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1989: août 2004 (Pascal Perez)**

PP18 - PC17,5 - LG18,5. Note moyenne : 18

On perçoit immédiatement le grand cabernet à la croisée des chemins, au stade où arômes de jeunesse et d'évolution se marient idéalement. Le fruit est toujours présent (fraise, cassis), le poivron bien mûr, avec du menthol et du zan aussi. Ces caractéristiques résonnent avec du havane, du cuir et de la fourrure, gages d'une noble évolution.

La même race transparait en bouche. Le vin est d'un grand équilibre et ne souffre aucunement de la lourdeur potentielle du millésime. On peut aussi évoquer sa minéralité, ses très beaux tannins, sa densité et sa longueur.



**17. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1988 - 12,5°**

L'après-midi : DS17,5 - PR17,5 - CD18. Note moyenne AM : 17,7

On garde les mêmes nuances de grenat et de brique, ici modérément sombres, brillantes.

Parfums délicieux, à l'évolution noble, sur un registre plus frais et classique que les deux échantillons précédents (le cabernet a pris le dessus...) : cerise, noyau, praline, feuilles mortes, fleurs séchées, pointe herbacée, camphre, graphite. Très beau nez !

On retrouve ce même classicisme dans l'expression ferme, fine, toute en élégance et en distinction, avec des tanins frais, structurants, une acidité revitalisante : du jus, de la droiture et de l'impact ! Un superbe vin de gastronomie qui rappelle cette fois-ci l'esprit du plus récent 2001.

Le soir : DS16,5 - PC15 - LG15 - MS15. Note moyenne SOIR : 15,4

Nez assez discret, nuancé (de façon générale on pourra trouver beaucoup de nuances aromatiques dans Figeac), dominante automnale. Vif, présent, tendu et décidé en bouche, mais maigrelet et campé sur une acidité qui peut paraître dure.



## Conclusion de l'après-midi

Première partie de dégustation contrastée à l'ouverture des bouteilles...

Sans aération préalable, la décennie 90 s'est avérée très décevante : seuls 95 et 98 tirent correctement leur épingle du jeu, sans jamais réellement briller.

Les années 2000 marquent un tournant sensible : matières plus mûres (mais sans excès), élevage raffiné et adapté aux matières avec précision.

2002 et 2004 ne semblent pour autant pas destinés à un long vieillissement.

La trilogie 88-89-90 est superbe, avec des styles assez différents, reflets fidèles de la maturité de chaque millésime.

L'équilibre merlot/cabernet est très intéressant, donnant aux vins des caractéristiques changeantes, privilégiant tantôt l'un, tantôt l'autre, tout en conservant une cohérence d'ensemble : le merlot apporte la rondeur, la maturité, le cabernet la fraîcheur, la rigueur.

Le 2005 et le 1989 en sont de parfaits exemples, chaque cépage ayant donné le meilleur de lui-même.

## Conclusion du soir

En attendant la sortie imminente de notre guide d'achat infailible et définitif, la variabilité a.-m./soir des appréciations de certains millésimes de Figeac va sans doute combler les amateurs de certitudes et de protocoles pseudo-scientifiques... Au-delà des mérites particuliers de ce vin (que j'espère nous cernerons mieux après la deuxième partie de cette dégustation verticale), et plaisanterie à part, la séance de ce soir m'incite surtout à réfléchir sur le comportement du dégustateur, à en tirer des conclusions qui n'engagent bien entendu que leur auteur.

On ne déguste pas le vin, on se déguste soi-même ; et chaque petit groupe d'individus ne fait qu'explorer au travers de la dégustation les moyens de parvenir à un consensus qui lui permette d'exister en tant que tel.

Le désir d'adhésion à la micro-société est bien plus fort que les hypothétiques variations qualitatives qui affecteraient le vin lui-même en quelques heures ; les notes chiffrées de Didier Sanchez en témoignent.

2<sup>ème</sup> partie :

Vendredi 16 janvier 2010



### Quelques commentaires de contexte :

Les niveaux des bouteilles étaient particulièrement beaux : haute épaule pour les plus bas (sauf le 49).

Les vins de cette deuxième séance ont été mis en position verticale dès le 30 novembre 2009 afin d'obtenir une bonne décantation.

Il aura fallu 1h20 pour ouvrir les bouteilles juste avant la dégustation : Aucun bouchon de cassé grâce au tire-bouchon "bi-lame" et une certaine expérience de l'opérateur.

Les vins sont dégustés du plus jeune au plus vieux, avec décantation en carafe au dernier moment. L'état des bouchons est décrit par D. Sanchez.

### Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 16)



#### 18. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1987 (degré illisible, étiquette abimée)

DS15 - PC14,5 - LG14,5 - PR15,5 - MS14,5 - CD16. Note moyenne : 15

Niveau parfait. Dessus du bouchon (sous la capsule) nickel.

Grenat assez diaphane.

Nez harmonieux, plaisant, fraise compotée encore alerte, pointe herbacée, poivronnée, tabac...

Souple et fumé en bouche, encore bien vivant, rondeur, structure inoffensive, finale flottante reprenant des saveurs plus végétales. Petit, mais finalement fort agréable.



#### 19. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1986 - 13°

DSED - PC(ED) - LGED - PRED - MSED - CD(ED). Note moyenne : ED

Niveau parfait. Dessus du bouchon (sous la capsule) nickel.

Expression aromatique croupie, liégeuse, bouche rude et sèche.



**20. Château Figeac Premier Grand Cru Classé B 1985** (pas d'indication de degré)

DS14 - PC11) - LG13,5 - PR13 - MS13,5 - CD15. Note moyenne : 13,3

Niveau parfait. Une deuxième capsule congelée "verte" sur la classique. Dessus du bouchon (sous la capsule) nickel.

Grenat avec beaucoup de brun.

Nez de très vieux vin, punais et sans grand relief, vieux cuir et feuilles mortes.

Mince, délavée, manquant de chair autour du squelette et surtout de vie. Sénilité précoce imputable au stockage, au bouchon, à la qualité du vin ?



**21. Château Figeac Premier Grand Cru Classé B 1984** (pas d'indication de degré)

DS11 - PC11 - LG12 - PR09 - MS11 - CD11. Note moyenne : 10,8

Niveau parfait. Dessus du bouchon (sous la capsule) nickel.

Grenat plutôt brillant, clair.

Nez étriqué, assez rebutant, éculé, carton humide, compost, liège (?), céleri... qui avec l'aération évolue vers une dominante iodée.

Bouche mince, fluide, agressive, n'offrant aucun plaisir.



**22. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1983** (pas d'indication de degré)

DS15,5/16 - PC16 - LG15,5 - PR16,5 - MS16 - CD16,5. Note moyenne : 16

Niveau parfait. Dessus du bouchon (sous la capsule) nickel.

Robe brunie mais d'une appréciable profondeur par rapport aux précédentes.

Nez engageant, volubile (enfin !), avec une dominante de fruit très mûr (confiture brûlée...), nuancé d'encens et de notes empyreumatiques.

Attaque souple, large, savoureuse, corpulence modérée, finale assez abrupte buttant sur des tannins carrés (grosiers ?) ; la saveur généreuse et chatoyante, "baroque" ou "orientale" comme on voudra, demeurant le caractère le plus intéressant du vin.



### 23. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1982 (pas d'indication de degré)

DS? - PC(?) - LG16+ - PR(16,5) - MS16 - CD15,5. Note moyenne : 16 ou ?

Niveau parfait. Dessus du bouchon (sous la capsule) nickel.

Teinte plus soutenue.

Le premier nez est fermé, le second aussi ; de la timidité mais aussi à mon avis un certain manque de netteté, avec des senteurs inattendues et poussiéreuses, des relents de paille, de carvi...

Matière dense, bien outillée, riche en extrait et mûre, mais maladroite et plutôt sèche. Un fond de verre conservé plus d'une heure ne montrera aucune amélioration notable. Rien à voir avec les excellents souvenirs que je conservais de ce vin, ni avec le style velouté et harmonieux des autres grands millésimes ensoleillés du château ; échantillon défectueux ?

*Notes de Pierre Citerne :*

**a. Château Figeac - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1982 : 13/11/1993**

Robe sombre, encore très rouge. Le fruité surprend par sa finesse presque bourguignonne, avec pourtant un cassis (fruit et feuille) très cabernet. On sent déjà quelques inflexions animales, vers le gibier ; le bouquet se complexifie grandement à l'aération. En bouche des tannins encore vifs qui font oublier la richesse de la matière (léger creux en milieu de bouche ?). Les saveurs sont par contre d'une grande classe et persistent très longtemps. Grande finesse. Noté 17,5

**b. Château Figeac - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1982 : 3/1/2001**

Superbe robe évoluée mais vive. Nez jaillissant, à la fois exubérant et sévère, autoritaire en tout cas. Premier nez très cabernet franc, presque violent avec ses notes de bourgeon de cassis, puis beaucoup de complexité et de distinction à l'aération : minéralité "ferrugineuse" proche de celle de Cheval Blanc, venaison, cèdre, graphite, tabac aux échos très médocains. Bouche qui peut sembler mince et vive dans le contexte du millésime, mais extrêmement droite, racée, encore très jeune. Strict et charmeur à la fois, il s'impose avec autorité. Noté 17,5

**c. Château Figeac - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1982 : 24/3/2006**

Très cabernet, mentholé, suave, grande tenue, grande fraîcheur du fruit. Beaucoup de naturel, grand plaisir sans facilité. Noté 18



**24. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1981** (pas d'indication de degré)  
DS15,5 - PC14/14,5 - LG15 - PR14,5 - MS14,5 - CD14,5. Note moyenne : 14,8  
Niveau parfait. Dessus du bouchon (sous la capsule) nickel.

Robe grenat tendre, dépouillée.

Nez de vieux Saint-Emilion, typé, très tertiaire (céleri, terre, humus, cendres...)

Souple, mince en bouche, harmonieux et fin certes, mais ce vin se présente comme un vieillard passablement cacochyme. Peut-on encore une fois imputer le problème au bouchon ou aux conditions de conservation ?...



**25. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1980** (pas d'indication de degré)  
DS14,5/15 - PC de 13 à 15 - LG13,5/14 - PR14 - MS14 - CD14. Note moyenne : 14,1  
Niveau parfait. Dessus du bouchon (sous la capsule congelé) : quelques moisissures.

La robe, peu intense, est encore présente.

Expression au premier abord très timide, avec des notes cartonneuses de cabernet pas bien mûr ; heureuse surprise, un gentil petit fruit finit par émerger, qui se stabilise autour de l'évocation de confiture de fraise (comme le 87).

Bouche fluide mais ronde, pas décharnée, tout à fait buvable. Très intéressant de constater comme ce « petit millésime » s'améliore à l'aération.



**26. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1979** (pas d'indication de degré)  
DS(14?) - PC(13,5) - LG14,5 - PR13,5 - MS13,5 - CD13. Note moyenne : 13,7  
Niveau parfait. Dessus du bouchon (sous la capsule) : quelques moisissures.

Robe assez dense, voilée.

L'olfaction, peu amène, ressemble à celle d'une vieille syrah très végétale : suie, viande fumée, cuir et surtout notes « vertes » pouvant évoquer le petit pois ou l'asperge...Ce cousinage aromatique avec le Rhône septentrional tend à disparaître à l'aération, puis reviens...

Bouche bizarre, assez concentrée, peu harmonieuse, rude, très acide.



**27. Château Figec Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1978** (pas d'indication de degré)

DS16 - PC15,5/16 - LG15 - PR16 - MS15,5/16 - CD15. Note moyenne : 15,6

Niveau parfait. Dessus du bouchon (sous la capsule) : quelques moisissures.

Grenat de belle profondeur.

Nez ouvert, complexe, volatil, « pointu », très fumé, vieux cuir... tertiaire mais chatoyant.

Matière assez riche, généreuse, saveur reprenant fidèlement la gamme aromatique empyreumatique et giboyeuse du bouquet, une certaine nervosité (dans les deux sens : *acidité* et *fébrilité* d'un vin qui se sait proche de la sénescence) et une finale qui sèche légèrement.



**28. Château Figec Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1978** (pas d'indication de degré)

DS17 - PC17/17,5 - LG16,5 - PR17 - MS17 - CD16. Note moyenne : 16,8

Deuxième bouteille amenée par Pierre Simon. Niveau parfait. Dessus du bouchon (sous la capsule congelé) : quelques moisissures.

Robe un peu plus brillante que celle de l'autre 78.

Le bouquet ajoute aux inflexions fumées et viandées de la bouteille précédente un fruité profond et vivant qui lui donne bien meilleure mine.

Meilleure santé en bouche aussi ; la complexité aromatique, la dominante fumée, s'appuient sur une généreuse douceur de texture, la richesse d'un fruit gaillard qui n'empêche pas le vin de rester aérien.



**29. Château Figec Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1975** (pas d'indication de degré)

DS17,5 - PC18 - LG16 - PR17,5 - MS18 - CD17. Note moyenne : 17,3

Niveau Bas-Goulot. Dessus du bouchon (sous la capsule) : quelques moisissures et saletés. Étiquette très "jeune".

Belle robe évoluée, profonde, mate, « solaire ».

Nez volatil, éthérée, qui sent le raisin très mûr, complexe dans le sens où il semble particulièrement vain de chercher à individualiser des arômes (la truffe peut-être...) Le fruit domine et c'est là l'essentiel.

Vigueur (beaux tannins décidés, à peine un peu bourrus), douceur (oui, douceur, et c'est bien un 75) et vitalité caractérisent la matière ; remarquable texture fraîche et étoffée qui comble la bouche. Jus vivant !



### **30. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1970** (pas d'indication de degré)

*DS15,5/16 - PC15/15,5 - LG14,5/15 - PR15,5 - MS15,5 - CD16. Note moyenne : 15,5*

Niveau Bas-Goulot. Dessus du bouchon (sous la capsule) : pas mal de moisissures et saletés. Le bouchon sent mauvais (bouse). Seule exception sur ce bouchon : le nom du château est écrit transversalement.

Robe lumineuse, engageante.

Nez dominé par une expression mentholée (comme souvent les 70 dans mon expérience), avec effectivement des notes organiques, plutôt agréables et intéressantes à mon goût : écurie, la bouse qu'a reniflée Didier sur le bouchon, croûte de fromage - scatol, indol, au choix...

Matière solaire, suave, mais acidulée et quelque peu anguleuse, de belle saveur mais sans le velouté, la vigueur ni la plénitude qui faisaient la grande qualité du 75.



### **31. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1966** (pas d'indication de degré)

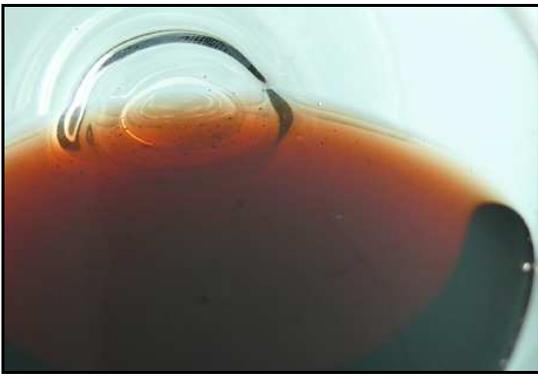
*DS16,5/17 - PC17 - LG15,5/16 - PR16,5 - MS16 - CD16,5. Note moyenne : 16,4*

Niveau très haute épaule. Dessus du bouchon (sous la capsule) : pas mal de moisissures et saletés. Bouchon nickel.

Robe profonde, brillante, dense !

Par son côté mentholé le bouquet, riche et disert, ressemble assez à celui du 70 ; il y aussi le céleri des vieux Saint-Emilion (cher à J.-C. Deluc), du petit fruit noir de cabernet, de la suie, ainsi qu'un versant presque confit (figue, cacao, réminiscence de grenache...)

Grande qualité de la matière, très sérieuse, cohérente, tannique, concentrée, jeune, dans la lignée du 75, sans son moelleux.



**32. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1964** *(pas d'indication de degré)*

*DS18,5 - PC17,5/18 - LG17 - PR18 - MS18 - CD17,5. Note moyenne : 17,8*

Niveau haute épaule. Dessus du bouchon (sous la capsule) : pas mal de moisissures et saletés. Le bouchon s'est enlevé très vite, presque sec.

Impressionnante robe rouge, sombre, brillante, franchissant un cran de plus dans la jeunesse par rapport au 66 ! Au nez quelques coquetteries organiques, de la bouse, du cuir... mais surtout un grand fruit, riche, irradiant, prometteur de suavités tactiles.

La suavité est bien au rendez-vous, la force aussi, beaucoup de largeur, de texture, d'allonge, des tannins présents, fins, serrés, une sensation de richesse alcoolique aussi. Très « Rive Droite » dans sa pulpeuse générosité ; on retrouve le velours et l'opulence structurée des grands millésimes solaires de Figeac (2000, 89, 82...)



**33. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1953** *(pas d'indication de degré)*

*DS(15,5) - PC16,5 - LG15 - PR16 - MS15,5 - CD17,5. Note moyenne : 16*

Niveau haute épaule. Dessus du bouchon (sous la capsule) : pas mal de moisissures et saletés. Bouchon nickel.

Robe intense, mate, presque trouble, dégradé des couleurs jusqu'à l'acajou.

Bouquet éthéré, fin, qui semble assez fragile, dominante volatile évoquant le lambic au fruits (kriek ou framboise), beaucoup de café aussi, un côté pinot ?

Bouche moelleuse, certainement de bonne constitution initiale, structure totalement fondue, déliée, saveur « pointue » de vieux vin (mais pas plus que le 81...), évocation d'agrumes, avec une belle nuance de thé earl grey en finale.



**34. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1949** (pas d'indication de degré)

DS? - PC? grand vin?? - LG16 - PR15,5 - MS16,5 - CD15. Note moyenne : 15,6 et ?

Niveau moyenne épaule (le seul mauvais niveau de la soirée). Dessus du bouchon (sous la capsule) : beaucoup de moisissures et saletés. Bouchon imbibée (qui sent très bon). Étiquette fait "très jeune"

Robe étonnante, sombre, chargée, noire au centre.

Bouquet très puissant, monolithique, peut-être même dérangeant... conjonction d'un immense fruit confituré et de souvenirs de terre, de suie, de cendre (sel de céleri, pruneau rôti au lard, goudron, brou de noix, myrtille...)

Dense et extrêmement tannique en bouche, masse sombre et austère qui me fait penser à un porto vintage, saveurs de fruit goudronné, de sel et de caramel animal (nuoc-mâm!) encore plus violentes que les odeurs correspondantes.

Remarquable et impressionnant, je ne sais qu'en penser... peut-être aurais-je été moins intimidé si la rencontre avait eu lieu à table...



**35. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1947** (pas d'indication de degré)

DS? - PC? - LG14 - PR13 - MS(13?) - CD14. Note moyenne : 13,5 et ?

Niveau très haute épaule. Dessus du bouchon (sous la capsule) : beaucoup de moisissures et saletés, il ne sent pas très bon (bouse).

Robe brune, voilée, bordure ambrée.

Ça sent le grand âge cacochyme, le fruit a pratiquement disparu du nez, la vieille chaussure (en cuir) et la sauce soja dominant.

Toucher encore suave en bouche, tannins fins, mais l'ensemble est quand même sur la pente descendante, on peut même dire passé.



**36. Château Figeac Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé B 1945** (pas d'indication de degré)

DS? - PC? - LG15 - PR15 - MS15,5 - CD14,5. Note moyenne : 15 et ?

Niveau très haute épaule. Dessus du bouchon (sous la capsule) : beaucoup de moisissures et saletés. Bouchon nickel !

Très sombre ! Presque autant que le 49.

Premier nez profond et « noir » (ne me demandez pas pourquoi), inquiétant, nez de cambouis, de vieux fromage... L'aération exacerbe l'impression d'hydrocarbures, rare et déstabilisatrice dans un vin rouge ; il y a aussi le retour de la bouse, presque rassurante.

Très tannique en bouche, austère, fort dense, parfaitement alerte : héroïque et hermétique. Je suis encore plus intimidé que face au 49... Ce terrible vieillard 1945 m'en voudra-t-il si j'avoue que je ne l'aime pas beaucoup ?

## (In)Conclusion(s)

La première partie de cette deuxième dégustation des vins du Château Figeac avait de quoi nous déstabiliser ; sur les sept premiers vins nous avons rencontré cinq échantillons prématurément séniles, peu nets ou renfrognés, pour lesquels ont été envisagés des problèmes de conservation ou de bouchage, cinq sur sept, ça commence à faire beaucoup... Jugement donc réservé sur des millésimes comme 86, 85, 82, que certains d'entre nous ont connus en bien plus éclatante forme.

Le premier rayon de soleil est paradoxalement venu de petits millésimes, 87 et 80, encore bien vivants et tout à fait charmants. L'expérience de la juxtaposition des deux 78 montre à quel point la variabilité des bouteilles est une réalité : il semblait y avoir au moins dix ans d'écart entre les deux vins pourtant issus du même millésime...

Les choses s'améliorent grandement à partir de 1978, on retrouve le grand style à la fois opulent et racé de Figeac, avec notamment un 75 et un 64 magistraux. La dernière série, 49, 47, 45, nous met en présence de vins monumentaux, foncés, difficiles à appréhender mais également à apprécier. La réputation de longévité des vins du cru s'est donc vérifiée. Le surcroît de densité, de plénitude et de vigueur des vins antérieurs aux années quatre-vingt semble patent, reste à se l'expliquer (capacité quasi surnaturelle du vin à se remplumer avec l'âge, évolution du matériel végétal, de la viticulture, de la vinification, des pratiques de cave ?). Il serait très intéressant pour nous de connaître les données techniques objectives de chaque millésime enregistrées par le domaine, de pouvoir mesurer nos impressions fugaces et brouillonnes à ces constats chiffrés. Il serait bien entendu très intéressant aussi de mesurer ces impressions à de nouvelles expériences des "mêmes" vins, bénéficiant d'une historique de conservation mieux documenté (bouteilles conservées au Château par exemple).

La grande variabilité des vins dégustés, leur propension à évoluer dans le verre (sans linéarité dans l'évolution, ce serait trop simple), la difficulté que nous avons éprouvée à cerner leur caractère (et plus encore, ô vanité, à statuer sur leur *valeur* en les notant), les opinions diamétralement opposées se formant dans les petits groupes aux extrémités de la table de dégustation... Toutes ces choses témoignent au moins du caractère complexe (dans le sens riche de quantité d'informations, de stimuli sensoriels), multidimensionnel, parfois paradoxal de vins de Figeac : plus de cabernet que dans la plupart des médocs mais générosité capiteuse et moelleux très « Rive Droite », caractères confits et herbacés se télescopant, adolescents séniles et vieillards redoutables, « race » et expressions brouillonnes ou rebutantes, parfois dans le même verre, scatol et confiture de fraise, la *simplicité* aromatique et structurelle perçue par certains dégustateurs se révélant être précisément la *complexité* ressentie par d'autres... Accessoirement ces choses témoignent une nouvelle fois de la fragilité de notre jugement et de l'anticipation, clairvoyante ou chanceuse, de ma conclusion un peu désabusée concernant la première dégustation, la série des vins jeunes qu'on m'avait demandé de commenter au pied levé.

Étrange dégustation qui nous en apprend finalement davantage sur nous-mêmes que sur les vins du château Figeac. Vins que dans mes descriptions, je m'en aperçois maintenant, j'ai eu volontiers tendance à personnifier, ce qui plaiderait plutôt en faveur de la stature de "grands vins" revendiquée par les propriétaires. Qu'en plus ils nous aient révélés comme nous avons cherché à les révéler renforce l'avertissement : avec eux nous devons en passer par un dialogue d'égal à égal, si nous voulons avoir une chance de les comprendre (et des les apprécier à leur "juste" valeur ?).

Est-il légitime de tenter à la fois de rendre compte, avec la plus grande honnêteté intellectuelle possible, de ses perceptions sensorielles, et de s'interroger d'autre part sur la fragilité des outils de perception, sur la volonté (personnification encore...) parfois retorse des objets à ne pas se laisser percevoir ou à tisser de faux-semblants ?

Le vin demeure compliqué (complexe, nous le compliquons souvent, même en tentant de le simplifier), il appartient au réel. Même si nous l'intégrons systématiquement dans nos fictions et nos autofictions.

Et la réalité dépasse *toujours* la fiction, de beaucoup.

La réalité, grimaçante, narquoise, incongrue...

Quel amateur achèterait une revue ou un guide lui expliquant que la qualité d'un vin dépend avant tout de celui qui le boit ?

Qui supporterait que dans une fiction un chanteur portant un nom de masturbation, Mano Solo, meure du sida ?

Qui accepterait une fiction politique où les deux principaux candidats à une élection présidentielle en France s'accoupleraient pour ressusciter le chef des Jeunesses Hitlériennes, Baldur von Schirach ?

Quelques années plus tard, qui ne hausserait pas les épaules en entendant que la prochaine élection présidentielle étasunienne laisserait au monde le choix entre la baraque et les frites ?...

## Remarques sur les bouteilles

### Les verres...

Classiquement verts sur la plupart des millésimes, sauf entre 1978 et 1982, et depuis 2002, où la couleur est devenue plus soutenue, fumée, dans un style plus « haut de gamme ».



### Les étiquettes...

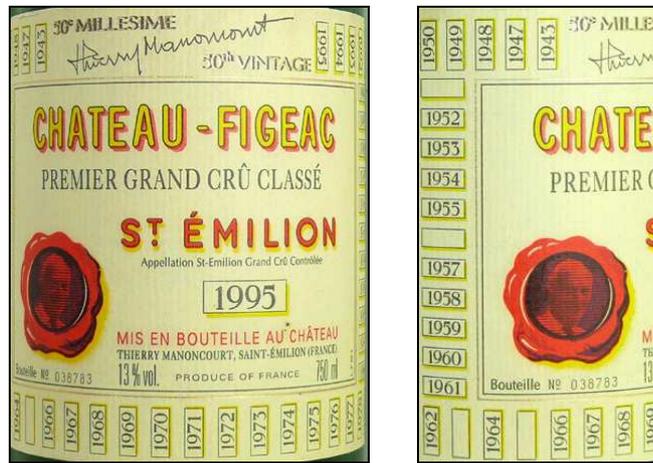
L'aspect général a relativement peu évolué depuis 1945 ; depuis 2002, on retrouve même l'épure des étiquettes des 47 et 49, avec disparition d'un certain nombre de mentions qui partent sur une contre-étiquette...



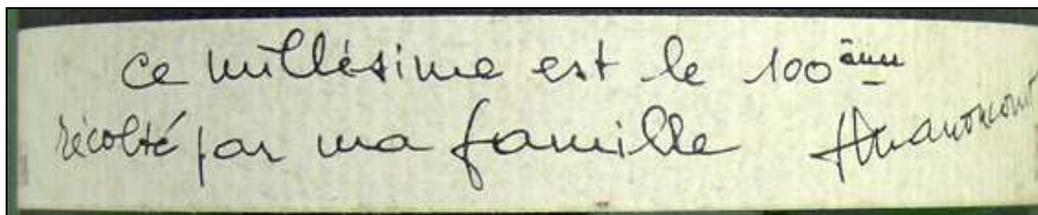
Entre ces millésimes, les étiquettes étaient très légèrement plus « chargées »...



A noter une étiquette unique, spécialement éditée pour le 50<sup>ème</sup> millésime de Thierry Manoncourt (millésime 1995), avec notamment mention de chaque millésime produit et ... chaque millésime non produit (51-56-63-65-91) !



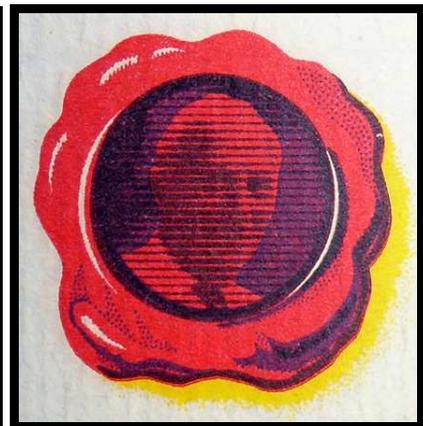
Autre mention un peu particulière pour le millésime 1993, à l'occasion du 100<sup>ème</sup> millésime de la famille Manoncourt.



Autre particularité de l'étiquette, le sceau... Epigraphique dans les années 40, puis armorié depuis, sauf pour le millésime 1995 spécialement dédié au 50<sup>ème</sup> millésime de Thierry Manoncourt.



Années 40



1995

La valse des intitulés d'appellation...

« Premier Grand Cru Classé » est mentionné sur les millésimes 64, 66, 70, 75 et depuis 1984



« St-Emilion Premier Grand Cru Classé » est mentionné entre 1975 et 1984



On note la mention « Grand Vin » sur le 1953...



Puis « Grand Cru » sur le 1949...

GRAND CRU

« Premier Grand Cru » sur le 1947...

PREMIER GRAND CRU

Presque la même sur le 1945, si ce n'est un accent circonflexe sur le « u »...

PREMIER GRAND CRÛ

L'accent circonflexe qui d'ailleurs joue au yoyo : mentionné sur le 45 et sur tous les vins jusqu'au 2002, absent sur les 47, 49 et depuis le 2002...

Je ne connaissais d'ailleurs pas la possibilité de cette orthographe...

CRÛ

Toujours dans les détails, la mention du propriétaire...

En 1945, c'est l'ancien : « Villepigue ».

VILLEPIGUE PROP<sup>RE</sup>

Puis « A. Manoncourt » jusqu'en 1975

A. MANONCOURT PROP<sup>RE</sup>

« Manoncourt » jusqu'en 1984

MANONCOURT PROPRIÉTAIRE

« Th. Manoncourt » jusqu'en 2001

THIERRY MANONCOURT,

Et depuis 2002, c'est la signature stylisée...

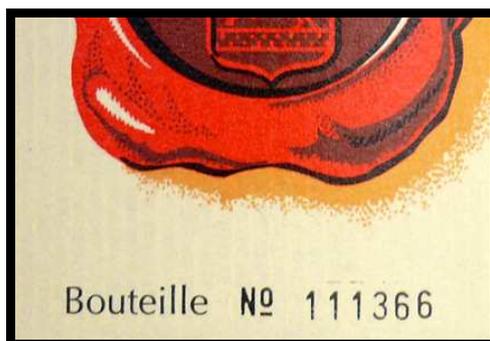
2005  
Thierry Manoncourt

### Numérotation des bouteilles...

Toutes les bouteilles sont numérotées, en tout cas pour nos bouteilles après 1970, en bas à gauche de l'étiquette.

Exception faite de la seconde bouteille de 1978 apportée par Pierre qui n'en faisait pas mention... Etrange...

Un faux ? Si tel est le cas, c'est bien la première fois que j'entendrais parler d'un faux meilleur que l'original !



Dernière anecdote : la mention du millésime poinçonnée sur le 1945...



Pour finir, mention excellente pour les bouchons, longs, tous de qualité remarquable et d'une très belle conservation avec le temps : même s'il aura fallu 1h30 pour déboucher la série des « anciennes », chaque bouchon sera sorti intact !

Si l'épure est la caractéristique de l'étiquette, le bouchon est par contre un concentré d'indications :

- « FIGEAC » écrit horizontalement
- « Premier Grand Cru »
- « Mis en bouteille au château »
- le millésime (4 chiffres - ex 1947)
- « FIGEAC » écrit verticalement, avec répétition du millésime (2 chiffres - ex : 47, écrit par contre à l'horizontale)



## La parole est au château...

Le domaine n'a pas souhaité répondre à notre courrier et notre demande de commentaires sur ce compte-rendu.

### Tableau récapitulatif

<b>Grands Vins</b>			
1989	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	18,0	- 1,0
<b>Vins excellents</b>			
2005	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	17,8	- 1,2
1964	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	17,8	-
1988	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	17,7	- 2,3
1975	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	17,5	-
2000	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	17,3	+ 0,3
2001	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	17,0	- 1,1
<b>Très bons vins</b>			
1990	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	(16,8 ?)	-
1978	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	16,8	-
1996	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	16,6	+3,4
2004	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	16,4	- 0,2
1999	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	16,4	+1,9
1966	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	16,4	-
1995	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	16,3	+ 1,0
1983	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	16,0	-
1982	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	16,0	-
1953	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	16,0	-
<b>Bons vins</b>			
1998	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	15,8	- 0,4
2003	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	15,7	- 0,2
1978	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	15,6	-
1949	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	15,6	-
2002	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	15,5	-
1970	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	15,5	-
1987	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	15,0	-
1945	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	15,0	-
<b>Assez bons vins</b>			
1993	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	14,8	+ 0,3
1981	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	14,8	-
1994	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	(14,5 ?)	+ 0,3
1980	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	14,1	-
1997	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	14,0	+ 0,3
1979	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	(13,7 ?)	-
1947	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	13,5	-
1985	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	(13,3 ?)	-
<b>Vins à éviter</b>			
1984	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	(10,8 ?)	-
1992	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	10,5	-
<b>Echantillons défectueux</b>			
1986	St-Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé B Château Figeac	ED	-

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.

L'évolution de cette note entre ces deux phases de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :

- + le vin s'est amélioré à l'aération
- - le vin s'est dégradé à l'aération

Entre parenthèses, avec un point d'interrogation, les notes indiquent un doute sur la valeur de l'échantillon.

Moyenne de la dégustation	15,6	Ecart moyen (en valeur absolue)	1,0
---------------------------	------	---------------------------------	-----

