

CHATEAU FIGEAS 2009

ШАТО ФИЖАК 2009



Вино красное сухое

Аппелласьон: Saint-Emilion Grand Cru AOC

Сорта винограда: 35% Каберне Совиньон, 35% Каберне Фран, 30% Мерло

Содержание алкоголя: 13,5%

Château Figéas не просто старейшее хозяйство в Бордо, а скорее древнейшее. Историю возделывания здесь виноградной лозы можно проследить до 2 века, времен древнего галло-римского периода. В то время владельцем был Figéacus, который и дал свое имя построенной здесь вилле. До сих пор здесь сохранилась система водоснабжения древних римлян, фундаменты зданий и руины оборонительных стен Средневековья, и стены оригинального замка эпохи Возрождения. К концу 18 века Шато Фижак уже как пять веков принадлежал одной семье, а площадь виноградников достигала 200 га. За последующие десятки лет хозяйство много раз перепродавалось, а виноградники отрезались. На момент покупки поместья в 1892 году семье Manoncourt из 200 га виноградников, оставалось только 37 га. С 1946 года замком управлял Тьерри Манонкур, отремонтировавший погреба и обновивший саму винодельню. В настоящее время помещением Фижак управляет его дочь Лоре. А консультантами являются Мишель Роллан и Жан Вальми Николя (Chateau La Conseillante).

Виноградники охватывают 40 га, что делает Шато Фижак крупнейшим хозяйством в Сен-Эмильоне. Средний возраст лоз – 45 лет, а самым старым 100 лет. Многие старые лозы были посажены лично Тьерри Манонкуром. Любопытно, что почвы здесь в основном гравийные (редко для Правобережья), с присутствием глины и известняка.

Винификация и выдержка вина:

Винификация чанах при контролируемой температуре; часть чанов из стали, часть и древесины. Выдержка вина на 100% в новых бочках из французского дуба в течение 15-18 месяцев.

Оценки и рейтинги:

James Suckling – 98 баллов;

Wine Enthusiast – 96 баллов;

Wine Spectator – 96 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный, с малиновым оттенком.

Аромат: Спелая вишня, малина, слива, кожа, сигарная коробка, лакрица, тонкие ноты пряных трав.

Вкус: Средней насыщенности, хорошо сбалансированное, свежее вино, с мягкими, но обильными танинами.

Гастрономические рекомендации:

Отлично с мясом на гриле или тушеным мясом, запеченной дичью и твердыми сырами.

Температура подачи: 16-18 °С.