

## Château Figeac / Famille Manoncourt

<b>Historique du domaine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>XVème siècle : La propriété appartient à la famille Lescours (propriétaire d'Ausone à cette période), il l'a cède à la famille de Cazes</li> <li>1586 : Raymond de Cazes reconstruit le château incendié pendant la guerre de religion</li> <li>1654 : Par le mariage de Marie de Cazes, la terre noble de Figeac entre chez les Carles. Ils participent aux débuts de la viticulture « moderne » dans le libournais</li> <li>1838 : Suite à une crise économique, la comtesse de Carles-Tarjet vend le domaine. Pendant 50 ans, le domaine connaît 7 propriétaires différents</li> <li>1892 : la famille Manoncourt devient propriétaire du château par Henri de Chèvremont, arrière-grand-père de Thierry Manoncourt</li> <li>1907 : L'étiquette emblématique du Château Figeac est créée</li> <li>1943 : Première vendange de Thierry Manoncourt, il est l'homme qui a donné ses lettres de noblesse au domaine.</li> <li>1955 : château Figeac devient 1er Grand Cru Classé B de Saint-Emilion</li> <li>fin 1980 : le comte d'Eric d'Aramon, gendre de Thierry, aide au domaine, il est directeur général jusqu'en 2012</li> <li>2010 : Thierry Manoncourt s'éteint, le domaine est maintenant au main de sa femme et de ses filles</li> </ul>
<b>Région de production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libournais (Bordeaux)</li> <li>Gironde (33)</li> <li>Saint-Emilion</li> <li>Est de Bordeaux</li> </ul>
<b>Climat</b>	Océanique
<b>Sol</b>	Graves sableuses avec argiles en dessous
<b>Superficie du domaine</b>	40 hectares
<b>Nombre de bouteilles produites par an</b>	140 000 bouteilles produites
<b>Cuvées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>La Grange Neuve de Figeac</b></li> <li>second vin créé en 1945</li> <li><b>Petit-Figeac</b></li> <li>unique second vin depuis 2012 (créé en 2006)</li> </ul>
<b>Haute cuvée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Château Figeac</b></li> <li>Saint Emilion Grand Cru Classé B</li> <li>35% Cabernet Sauvignon – 35% Cabernet Franc – 30% Merlot</li> <li>15 à 18 mois en barriques neuves</li> <li>100 000 bouteilles produites</li> <li>Figeac se caractérise par de la fraîcheur, complexité et une importante aptitude de garde</li> </ul>
<b>Anecdote</b>	Le plus médocain des Saint-Emilion du fait de son encépagement L'origine du nom Figeac remonte au IIème siècle grâce à la famille gallo-romaine FIGEACUS qui avait une villa Gallo romaine sur le site

