

2020 ROSÉ PREMIÈRE | FIGUIÈRE

Ursprung:

Frankrike, Provence, La Londe-les-Maures

Druvsorter:

Cinsault, Grenache, Mourvedre

Jordmån:

Ekologiskt odlade druvor från dom egna vingårdarna. Jordmånen består av skiffer med inslag av vit kvarts

Vinifikation:

De olika druvorna skördades och vinifierades separat. Druvorna pressades skonsamt med en pneumatisk press. Alkoholfärmentation vid 17 grader i ståltankar

Press:

92p Josh Reynolds, Vinous

"Limpid orange-pink. Mineral-accented red berry and pit fruit aromas are complemented by a building floral topnote. Silky and energetic on the palate, offering fresh strawberry, tangerine and nectarine flavors that deepen with air. Shows fine delineation and strong persistence on the finish, which leaves repeating pit fruit and mineral notes behind"



Mittemellan Marseille och Nice i vackra Provence ligger La Londe-les-Maures. I detta paradiset där solen aldrig går i moln, vattnet blänker kristallklart och fisken alltid är nygrillad hittar vi egendomen Figuière som drivs av familjen Combard. Alain Combard, Figuières grundare, startade faktiskt sin karriär i Chablis, i andra änden av Frankrike. Tillsammans med Michel Laroche etablerade de på 1970-talet egendomen Domaine Laroche som snabbt blev en av Chablis och Frankrikes mest erkända vinfirmor.

1993, med målet att göra rosévin av samma kvalitet som de vita vinerna från Chablis, hittade Alain egendomen Saint-André de Figuière. De 84 hektar ekologiskt odlade vingårdarna med skifferjordar, rik solexponering och närhet till dom svalkande vindarna från medelhavet gör det till en drömplats för många druvor såsom Mourvèdre, Syrah, Grenache och Cinsault. Också de vita druvsorterna Rolle (Vermentino), Sémillon och Ugni Blanc trivs och blandas i olika proportioner för att göra egendomens olika vita viner. Idag drivs Figuière av Alains tre barn; Magali som sköter marknadsföring och försäljning, Delphine som sköter ekonomin och slutligen François som har den övergripande ansvaret över vinframställningen.

Man producerar idag fem serier/kollektioner med vin:

Méditerranée: Direkt njutbara vardagsviner gjorda på köpt frukt från noggrant selekterade odlare.

Signature: Även denna serie är gjord på köpt frukt. Signature finns som rosé, vitt och rött, alla tre namngivna efter Alains tre barn.

Atmosphère: Består av ett mousserande rosévin gjort enligt champagnemetoden på druvorna Cinsault, Grenache och Aubun.

Première: Figuières äldsta cuvée är mineralrika, komplexa och fulla av ren frukt som funkar lika bra till middagsbordet som under parasollet en varm julidag.

Confidentielle: Detta är egendomens finaste viner producerade av de bästa druvorna från de främsta vingårdsplotterna. Här lämnas inget åt slumpen och familjen drar sig inte från att kalla dessa deras Grand Cru-viner.

Sedan årgång 2016 buteljeras både *Première* och *Confidentielle*-serien i en unik flaskform designad specifikt för Figuière av Luca Trazzi på den Italienska glastillverkaren Italesse. Förutom en elegant formgivning är flaskorna gjorda av extremt transparent glas för att tydligt framhäva vinernas vackra färg.

2020 blev Figuière utnämnd till årets vinmakare i Frankrikes största vinguide "Guide Hachette"