



©Château Figeac

Château Figeac 1985 – 2019

Diese Blinddegustation fand bei einem bekannten Schweizer Sammler in der Romandie statt, der seit 20 Jahren exklusive Bordeaux-Verkostungen durchführt und dazu den französischen Weinkritiker Jean-Marc Quarin einlädt, um das Ganze fachkundig zu moderieren. Die Château-Figeac-Vertikale verzeichnete eine starke Nachfrage – denn aus drei Gründen ist dies ein spezieller Bordeaux:

1. **Assemblage:**

Château Figeac ([Link](#)) ist einer der ganz wenigen Bordeaux, die vom Verschnitt (35 % Cabernet Sauvignon, 35 % Cabernet Franc, 30 % Merlot) eher an das linke Ufer erinnert. Das ist zwar noch kein Qualitäts-, aber ein Alleinstellungsmerkmal.

2. **Terroir:**

Es ist im Bordelais anerkannt, dass Château Figeac vom Terroir her auf gleicher Höhe wie Château Cheval Blanc steht. Figeac war im 19. Jahrhundert fast 200 Hektar gross und Cheval Blanc entstand 1838 durch den Verkauf einiger Teile von Figeac. Man merkt das hervorragende Terroir an der aromatischen Ausdruckskraft. Figeac hat das, was selbst vielen Grands Crus des rechten Ufers fehlt: tiefgründige, komplexe Aromatik, wie man sie sonst mehrheitlich im Médoc sieht. Fruchtbige, geschmeidige Merlots kann man schnell erzeugen, ob in Bordeaux, Bolgheri oder Amerika, aber aromatische leider nicht.

3. **«Une belle endormie»:**

Man soll nicht schlecht über Verstorbene reden, aber in der Ära von Thierry Manoncourt (1947–2010) herrschte ein qualitatives Laisser-faire. Château Figeac ist in dieser Zeit weit unter seinen Möglichkeiten geblieben, zum Ärger der Konsumenten. Dies wurde auch bei dieser Vertikalen augenfällig [Anm. d. Red.: siehe Tabelle auf der dritten Seite].

Nach dem Tod von Thierry Manoncourt nahm man die überfälligen Reformen endlich an die Hand ("science advances one funeral at the time"). Ein neuer technischer Direktor wurde eingesetzt, Michel Rolland als Berater unter Vertrag genommen und die Kellerei erneuert (seit 2021 in Betrieb). Es gibt bei Figeac eine Performance vor 2010, eine Übergangsphase zwischen 2011 und 2014 sowie eine qualitative Renaissance ab 2015, die dann auch zur Aufwertung in einen «Premier Grand Cru Classé A» im Herbst 2022 geführt hat. Die Aufwertung erfolgte somit recht schnell. Ich wage zu behaupten, dass man, wenn nicht Ausone, Cheval Blanc und Angélus das Classement verlassen hätten, nochmals zehn Jahre gewartet hätte, um zu sehen, ob der neue Figeac-Standard von Konstanz ist. Doch lassen wir das; die Mauscheleien und Scharmützel um das unglückliche St-Émilion-Classement sind ein Thema für sich.



Die Verkostung

Die grosse Frage bei dieser Degustation war deshalb, ob die Transformation auch blind im Glas erkennbar ist. Die Antwort ist: ja! Die jüngeren Jahrgänge sind qualitativ deutlich besser. Insgesamt waren 16 Personen bei der Degustation anwesend. In meiner Tischecke haben wir unsere Bewertungen kurz verglichen, und man sieht in der unten stehenden Tabelle den Qualitätssprung der jüngeren Jahrgänge.

	Person 1	Person 2	Person 3	Person 4	Durchschn.	Rang
1985	90	91	91	90	90.5	16
1986		-----	<i>Fehlerhaft – Zapfen</i>	-----		
1989	89	93	92	92	91.5	11
1990	92	91	94	93	91.5	11
1994	86	88	90	90	88.0	19
1995	90	86	90	92	89.5	18
1996	92	89	92	92	91.3	13
2000	91	93	95	93	93.0	9
2002	90	95	95	94	93.5	7
2005	93	91	89	92	91.3	13
2006	90	91	92	89	90.5	16
2008	89	94	92	89	91.0	15
2009	92	92	93	92	92.3	10
2010	94	96	96	94	95.0	3
2014	92	95	93	93	93.3	8
2015	96	99	96	95	96.5	2
2016	93	96	95	93	94.3	4
2017	95	94	94	92	93.8	6
2018	96	95	93	93	94.3	4
2019	97	99	97	96	97.3	1
Durchschnitt	91.9	93.1	93.1	92.3	92.6	

Serie 1 (1985–1990)

1985 Château Figeac

Die Nase wird von Rauch dominiert, wie man es von einem zu starken Fass-Toasting kennt. Das ist jedem aufgefallen, und es war schade, dass ein 35 Jahre alter Wein immer noch davon geprägt ist. Leicht am Gaumen, viel Sauerkirsche. Eher mittelmässig als gut. Austrinken. **17.5/20** (91/100).

1986 Château Figeac,

Leider korkig. Eine defekte Flasche von 20, ein akzeptables Verhältnis an diesem Abend. Nicht bewertet.

1989 Château Figeac

Die Nase war viel zurückhaltender als beim 1990er. Die Struktur dominiert die Frucht am Gaumen. Schöne tertiäre Aromen im Abgang. Anständig, aber ein wirklich bescheidenes Ergebnis für den monumentalen Jahrgang 1989. Austrinken. **17.75/20** (92/100).

1990 Château Figeac

Etwas Brett, erdig, Stallnoten, sehr alte Bordeaux-Schule. Relativ leicht, aromatisch, gute Frische, ebenfalls etwas dünn für den Jahrgang, aber der beste Wein der Serie. Voll ausgereift. Austrinken. **18.25/20** (94/100).



«Zum ersten Mal erfüllen die Aromen von Wein und Eiche unseren neuen Fasskeller für das zweite Jahr, den so genannten Blue Cellar. Nach etwa 8 Monaten im Erstjahreskeller wird der Wein hier ein Jahr lang reifen, bis er im nächsten Sommer abgefüllt wird. In diesem Keller, der 12 Meter tief liegt, herrscht zu jeder Jahreszeit eine stabile Temperatur von 15 Grad Celsius.» [©Château Figeac](#)

Serie 2 (1994–2000)

1994 Château Figeac

Dieser Wein bot einen rechten Kontrast zwischen Struktur und Aromen. Ziemlich reif mit schönen Kräuternoten auf der einen Seite, aber dann fehlte es an Fülle am Gaumen. Austrinken. **17.25/20** (90/100).

1995 Château Figeac

Wie der 1996er, gute Aromatik mit erdigen Elementen und Sauerkirsche, feuchter Waldboden. Die Frucht ist schon fast ganz weg, es dominieren Holztoasting und trockene Tannine. Schade, in diesem Jahrgang hätte man viel mehr erreichen können. Austrinken. **17.25/20** (90/100).

1996 Château Figeac

Die Nase wird dominiert von dunklen Früchten, wieder Sauerkirsche mit einem unverwechselbaren erdigen Ton. Am Gaumen prononcierte Säure, bräuchte etwas mehr Frucht, funktioniert aber als Speisebegleiter. Die Tannine sind gut eingebunden. Besser als der 1995er. Austrinken. **17.75/20** (92/100).

2000 Château Figeac

Blind verkostet neben dem Trio 1994/95/96 war dies klar der beste Wein. Ich hatte Figeac 2000 schon oft. Mal war er gut, mal nicht. Robert Parker war der Erste, der dies bei Figeac gerügt hat. Häufig hat der 2000er nämlich einen starken Grünton, verursacht durch unreife Cabernet-Tannine (Pyrazine), aber in der hier beschriebenen Verkostung war dies kein Problem. Komplexer Duft nach Bauernstall, Waldboden und dunklen Beeren. Guter Fruchtkern, getragen von geschmolzenen Tanninen. Jetzt trinkreif, kurzes Dekantieren empfohlen. **18.5/20** (95/100).

Serie 3 (2002–2008)

2002 Château Figeac

Das war die Überraschung des Abends. Alle waren verblüfft, als sich herausstellte, dass dies nicht der 2005er, sondern der 2002er war. Präzise, kühle Nase mit Noten von blauen und etwas roten Früchten. Eleganter Gaumen mit guter Präsenz, ausgewogener, langer Abgang. Jean-Marc Quarin meinte, dass das Jahr 2002 die Erträge von Natur aus reduziert hatte, und das könnte Figeac geholfen haben, weil das Weingut in jener Zeit notorisch übererntete. **18.5/20** (95/100).

2005 Château Figeac

2005 war bekanntermassen ein sehr gutes Weinjahr in Bordeaux und fast überall in Frankreich, aber aus meiner Erfahrung leider nicht in Saint-Émilion. Warum? Es war der Zenit des Robert-Parker-Einflusses. „Je extrahierter, desto besser“, meinten viele Produzenten. In einem tanninreichen Jahr, in dem die Gerbstoffe wegen der Trockenheit akzentuiert sind, führte dies zu einem Fiasko in Saint-Émilion. Die Médoc-Châteaux liessen sich viel weniger von diesem Garagenwein-Trend beeinflussen. Ich war 2005 bei den En-primeur-Verkostungen vor Ort und erinnere mich noch lebhaft daran, dass mein Kollege aus Shanghai, nachdem wir mit dem Saint-Émilion-Pavillon fertig waren, sagte: "Ich brauche eine neue Zunge, alles wie Schmirgelpapier." Leider war auch dieser 2005er an diesem Abend der einzige, der oxidative, marmeladenartige Fruchtnoten hatte. Der 2018er ging auch in diese Richtung, blieb aber frisch. Der Gaumen hier ist sehr extrahiert, dem Wein fehlen die Eleganz und Frische. Angesichts des Preises würde ich mein Glück nicht mit dem 2005er herausfordern, sondern besser auf den 2010er, 2015er oder 2019er setzen. **17/20** (89/100).

2006 Château Figeac

Diskrete Nase, braucht mehrfaches Schwenken des Glases, bis sich etwas zeigt. Dann kommen doch noch schöne Tertiärnoten mit Sauerkirsche und erdigen Elementen zum Vorschein. Der Gaumen ist mittelkräftig, aber einen Hauch austrocknend im Abgang. Anständig, aber nicht gross. **17.5/20** (91/100).

2008 Château Figeac

Reife Nase, Waldboden, aber auch marmeladenartige Elemente und wieder etwas zu dominantes Eichenfass-Toasting. Auf jeden Fall kann die Frucht die Struktur nicht vollständig tragen, wie bei so vielen Figeacs vor 2010. Man hätte weniger Hektoliter pro Hektar ernten sollen. **17.75/20** (92/100).



©Château Figeac

Serie 4 (2009–2014, 2017)

2009 Château Figeac

Der 2009er wurde neben dem 2010er gezeigt. Das ist immer interessant, da bei diesen Jahrgängen (wie bei 1990/1989) nie klar ist, wer gerade den ersten Platz einnimmt. An diesem Abend hatte der 2010er klar die Nase vorn, zeigte mehr Frucht und Fülle. Der 2009er war stark von Eichenfass-Toasting geprägt und fühlte sich am Gaumen für den grosszügigen Jahrgang recht mager an. Gute tertiäre Aromen waren allerdings bereits vorhanden. Schade, dass sie in diesem Superjahr keinen besseren Wein gemacht haben. Trinkt sich bereits recht gut mit einem kurzen Dekantieren. **18/20** (93/100).

2010 Château Figeac

Am Verkostungsabend zeigte der 2010er dem 2009er, wer der Gewinner dieses teuren Duos ist. Er hatte "more of everything" und blieb dabei sehr ausgewogen. Wie alle guten 2010er kombiniert dieser Figeac dichte Frucht mit kühler Aromatik und feiner Struktur. Komplexe Nase mit Kiefer, Waldboden, getreu dem Figeac-Stil, erdig und komplex. Jung. Ich würde diesen Wein erst ab 2030 trinken. Für mich der erste grosse Wein des Abends und zusammen mit dem 2019er und 2015er der beste. **18.75/20** (96/100).

2014 Château Figeac

Dezenter Duft nach Nelken, roten und dunklen Früchten mit erdigen Elementen. Etwas dünn für einen Grand Cru. Kein grosser Wein, aber ein solider Speisebegleiter. **17.75/20** (92/100).

2017 Château Figeac

Voilà, los geht es! Wenn es einen Wein gab, der den Fortschritt nach 2010 zeigte, dann dieser. Kein Top-Jahrgang, aber ein sehr gutes Ergebnis. Reife, aber nicht überreife Frucht mit Blaubeeren-, Kirsch- und Lebkuchennoten. Mittlerer Körper mit guter Fülle, schönes Finish. Frühes Trinkfenster, ab 2025. **18.25+/20** (94+/100).



©Château Figeac



Serie 5 (2015–2019)

2015 Château Figeac

Der 2016er und der 2015er waren ebenfalls ein überzeugendes Paar der jüngeren Jahrgänge und wurden nur vom 2019er übertrumpft. Der 2015er war üppiger mit reiferen Früchten, aber ohne Überreife. Es gibt noch einige Tannine aufzulösen, aber ich denke, dass er ein paar Jahre früher als der 2016er trinkreif sein wird, ca. 2030. Ich hatte eine leichte Präferenz für den 2015er, was ungewöhnlich ist, bin ich doch sonst eher ein 2016-Fan. **18.75/20** (96/100).

2016 Château Figeac

Präzise Frucht und eine ausgezeichnete Textur kennzeichnen diesen Wein. Es sind die Balance und Präzision auf hohem Niveau, die alle 2016er so klassisch machen. Dabei ist die Frucht reif und aromatisch, aber kühler als im 2015er. Er braucht definitiv Zeit, am besten nach 2033 öffnen. Interessant wird es sein, wer in zehn Jahren das Duell 2015/2016 gewinnt. **18.5/20** (95/100).

2018 Château Figeac

Viele dunkle Früchte, reif, schon fast kalifornische Proportionen, Zwetschgen, Pflaumen und Vanille. Der 2018er und 2019er wurden blind nebeneinander gezeigt. Der 2018er war viel massiver, für mich zu viel des Guten. Die Napa-Trinker am Tisch konnten damit besser umgehen als ich. Der 2019er war aber auch für sie der bevorzugte Wein, hat ebenfalls viel Sonne gesehen, ist aber ausgewogener. **18/20** (93/100).

2019 Château Figeac

Der 2019er schoss alle Lichter aus und holte sich den WOTN-Preis (Wine of the night) vor 2010/15/16. Überschwängliche, reife Nase, kombiniert mit komplexen Aromen von kühlen blauen Früchten, schwarzem Tee, Kiefer und Bäckereigewürzen. Wunderbar am Gaumen, ausgezeichnete Frucht, polierte Tannine und langer, frischer Abgang, getreu dem Bordeaux/Figeac-Stil. 2019 ist der neue 1982er, hört man seit dem Southwold-Tasting ([Link](#)). Kann man so gelten lassen nach dieser Vorstellung. Der 2018er fühlte sich neben dem 2019er geradezu prall an. **19/20** (97/100).

Autor: Christian Raubach
22. April 2023

Lektorat: Carsten M. Stammen

Lektorat
+ Gestaltung: Jean François Guyard

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann und dem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft war er zunächst in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung tätig, bevor er Redaktionsmanager und Verkoster bei Wein-Plus wurde. Danach textete und verkostete er für einen internationalen Weinhandel in Deutschland und arbeitet heute für die Marketing- und Eventagentur Wein-Plus Solutions. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen.