



2015

BETTANE & DESSEAUVE - Denis Hervier

Château La Rose-Figeac 2015, Pomerol, Rouge
[15,5/20]

Vin qui devient de plus en plus aimable au fil de l'ouverture, il y a une jolie matière et un bon potentiel, ce vin confirme la qualité des premiers millésimes de Nathalie Despagne qui a débuté sur la propriété avec le millésime 2013.

LE FIGARO VIN - La Sélection de Bernard Burtschy

Château La Rose-Figeac 2015, Pomerol, Rouge
[16/20]

Après avoir repris la direction du château le 1er août 2013, Nathalie Despagne a pris le vin à bras le corps. Sur ses 3,68 ha sur terroir sablo-graveleux, elle a produit un vin suave et onctueux avec de charmants arômes torréfiés et épicés qui ne manquent pas de fraîcheur. Elaboré avec 95% de merlot et 5% de cabernet-franc, le vin est élevé avec 50% de barriques neuves et 50% d'un vin. Il sera prêt à déguster dès sa troisième année. Production: 60% de 1er vin et 40% de second vin. 3-8 ans.

THE WINE ADVOCATE - Neal Martin

Château La Rose-Figeac 2015, Pomerol, Rouge
[87-89]

The 2015 Château La Rose Figeac has a pretty and well defined bouquet that as its name implies, seems to flit across Saint Emilion and Pomerol. The palate is medium-bodied with fine tannin. It is not a complex Pomerol, though it has clearly not been pushed too much in the winery, so that the finish has satisfying clarity and freshness. Enjoy this over-8 years.

JAMES SUCKLING

Château La Rose Figeac Pomerol 2015 Tasting Note
[92-93]

Reserved and subdued Pomerol with beautiful silky tannins and bright fruit. Medium to full body, racy and clean finish.

VINOUS - Antonio Galloni

Château La Rose-Figeac 2015, Pomerol, Rouge
[90-93]

The 2015 La Rose Figeac possesses notable depth to match its powerful, concentrate personality. Dark cherry, plum, violet, mint and licorice are some of the signatures. The 2015 is an intriguing wine but it will be even better once the tannins come into better balance. This is a decidedly structure Pomerol with the potential to age nicely.



CHÂTEAU
La Rose Figeac
P O M E R O L

2015

LE POINT – Le guide de Jacques Dupont

Château La Rose-Figeac 2015, Pomerol, Rouge

[15,5/20]

Nez cerise, boisé blond qui souligne le fruit, bouche délicate, fraîche, élégante, tanins pas trop extraits, velouté, gourmand, long, étiré.

BECKUSTATOR - Yves Beck

Château La Rose-Figeac 2015, Pomerol, Rouge

[88-90/100]

Rouge grenat violacé. Bouquet filigrane présentant d'agréables notes de fruits rouges tels que fraises et framboise. Touche de réglisse et de graphite. Mise en bouche élégante, fine et fruitée. Le vin est équilibré, légèrement crémeux et doté de tannins fins, déjà bien intégrés. La structure octroie de la fraîcheur et un peu de fruit. Un vin déjà accessible, à boire dans sa jeunesse. 2019-2030

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Axel Marchal

Château La Rose-Figeac 2015, Pomerol, Rouge

[15,5 -16]

Bel éclat aromatique construit autour de notes de framboise, de prune fraîche et de violette. La bouche est très délicate, avec des tannins soyeux et suaves. Splendide réussite !

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE – LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2017

Château La Rose-Figeac 2015, Pomerol, Rouge

[16/20] – Coup de cœur de l'année

Délicieux 2015 possédant un naturel de texture très séduisant. Plus délicat que puissant, il présente un équilibre sapide, avec des tanins doux et des nuances florales.

Nathalie Despagne est à la tête de cette petite propriété familiale d'ancienne réputation, située au sud-est de l'appellation Pomerol, à la limite avec Saint-Emilion. Enthousiaste et passionnée, elle conduit un vignoble de 4,56 hectares certifié agriculture biologique.

Le chai, moderne et bien équipé, permet d'effectuer des vinifications précises et rigoureuses. Ses premiers millésimes apparaissent très réussis, les vins sont élaborés dans un style classique privilégiant l'éclat du fruit et la délicatesse des tanins.

Les vins : dégustés juste avant mise, le 2014 est apparu fermé sur le plan aromatique, mais le moelleux de sa bouche et sa finale florale laissent espérer un bel avenir.

Il succède à un 2013 très plaisant, de mi-corps mais avec une trame soyeuse, dans un style frais et fruité.