

CHÂTEAU LA TOUR DU PIN FIGEAC, LE CHARME DE LA VIE DE FAMILLE



Raimonds Tomsons entouré d'André et Sylvie Giraud.

Au sein de l'appellation Saint-Emilion grand cru, il existe encore des domaines familiaux, où l'on produit des grands vins de terroir, avec simplicité et modestie, même si l'on n'a pas à sa disposition les grands moyens, techniques et financiers, des domaines « stars ».

Le Château La Tour du Pin Figeac, fait partie de ces domaines. Voilà près d'un siècle qu'il est entre les mains d'une même famille, les Giraud-Bélievier. Aujourd'hui, c'est le petit neveu du fondateur, André Giraud, qui dirige avec sa femme Sylvie et leurs deux fils Stéphane et Laurent, les 11 hectares du domaine sur le plateau de graves de Saint-Emilion.

L'histoire de La Tour du Pin Figeac, mêle prestige et héritages. Le domaine est situé sur un terroir d'exception connu comme « la haute terrasse de Figeac-Pomerol ». Il est à la limite entre les deux appellations. Le sol et le sous-sol se composent d'argile, de graves, et de sables ferreux, ainsi que d'une couche profonde de sédiments. Le tout offre un drainage optimal et on retrouve ces fameux *argiles bleues* qui participent au sol d'un certain... Pétrus.

La renommée des voisins vient confirmer la qualité de ces terres. A l'est, littéralement de l'autre côté de la route départementale, se trouve le célèbre Cheval Blanc, avec qui le domaine partage la même croupe graveleuse mêlée d'argile. A l'ouest se situe le Château La Conseillante en appellation Pomerol et au sud, le Château La Tour Figeac, Grand cru classé de Saint-Emilion.

Il fut un temps où les terres de la Tour du Pin Figeac faisaient partie de celles de Figeac. Mais le domaine a été divisé par les héritages et les ventes. Le Château La Tour du Pin Figeac a ainsi été séparé en 1882 et racheté en 1923 par Gérard Bélievier vigneron à Pomerol déjà propriétaire de deux domaines, le Château Le Caillou et le Domaine De Lacombe (toujours en production sous le nom de Château Le Caillou). En 1972, sans héritier, Gérard Bélievier lègue le domaine à son neveu, Lucien Giraud, qui le transmet à son tour à ses enfants, dont André Giraud.

C'est Stéphane, qui élabore aujourd'hui les vins. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée, l'âge moyen des vignes est de 35 ans et la densité de six mille pieds hectare. L'encépagement fait la part belle au merlot (74 %) avec 20 % de cabernet franc et 5% de cabernet sauvignon. Les vendanges sont parcellaires et manuelles, le tri se fait à la main, et les vinifications sont conduites pour partie en cuves de béton et pour partie en cuves inox thermorégulées. Les fermentations sont précédées d'une macération à froid, de 48 heures, et suivies d'un élevage de 12 mois en barriques dont un tiers sont neuves.

L'objectif, résume Stéphane, est de parvenir « à un parfait équilibre entre le fruit et le bois, et des tanins soyeux ». En un mot à des vins fins et élégants, à la fois ronds et fruités, avec structure et finesse. Bref des grands vins, tout simplement.



Château La Tour du Pin Figeac, the charm of family life

Within the Saint-Emilion grand cru appellation, there are still family estates, where great terroir wines are produced with simplicity and modesty, even if we do not have the great technical and financial means of "star" estates at our disposal.

Château La Tour du Pin Figeac is one of these estates. It has been in the hands of the same family, the Giraud-Bélievier family, for nearly a century. Today, it is the founder's nephew, André Giraud, who runs the 11 hectares of the estate on the gravel plateau of Saint-Emilion with his wife Sylvie and their two sons Stéphane and Laurent.

The history of La Tour du Pin Figeac, is a blend of prestige and heritage. The estate is located on an exceptional terroir known as "the high terrace of Figeac-Pomerol". It is on the border between the two appellations. The soil and subsoil are composed of clay, gravel, and ferrous sands, as well as a deep layer of sediment. The ensemble offers an optimal drainage and we find these famous *blue clays* which participate in the soil of a certain... Pétrus.

The reputation of the neighbors confirms the quality of this land. To the east, literally on the other side of the departmental road, is the famous Cheval Blanc with whom the estate shares the same gravelly crests mixed with clay. To the west is Château La Conseillante in the Pomerol appellation and to the south is Château La Tour Figeac, a Saint-Emilion Grand Cru Classé.

There was a time when the land of La Tour du Pin Figeac was part of the land of Figeac. But the estate has been divided by inheritances and resales. Château La Tour du Pin Figeac was thus separated in 1882 and bought in 1923 by Gérard Bélievier, a winegrower in Pomerol who already owned two estates, Château Le Caillou and Domaine De Lacombe (still in production under the name Château Le Caillou). In 1972, without an heir, Gérard Bélievier bequeathed the estate to his nephew, Lucien Giraud, who in turn passed it on to his children including André Giraud.

Today, it is Stéphane who makes the wines. The vineyard is managed using integrated pest management, the average age of the vines is 35 years and the density is six thousand vines per hectare. The vineyard is planted mainly with Merlot (74%) with 20% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon. Harvesting is done by parcel and by hand, sorting is done by hand, and vinification is carried out partly in concrete vats and partly in thermo-regulated stainless steel vats. Fermentation is preceded by a cold maceration of 48 hours, followed by a 12-month ageing in barrels, a third of which are new.

The objective, sums up Stéphane, is to achieve "a perfect balance between fruit and wood, and silky tannins". In a word to fine and elegant wines, both round and fruity, with structure and finesse. In short, simply great wines.

Gérald Olivier

EN SAVOIR → WWW.GIRAUD-BELIVIER.FR

DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS TASTING

Château le Caillou, Pomerol 2012

Robe : rubis foncé aux reflets grenat. **Nez :** intensité modérée sur des prunes et des prunes noires mûres, du chocolat noir et des notes d'évolution comme la truffe et le tapis forestier. **Bouche :** riche et concentré avec des tanins légèrement nerveux et une acidité vive, le milieu de bouche montre des prunes noires mûres et sucrées, du café et du chocolat torréfiés, des notes de bois torréfié et des épices.

Visual: dark ruby with garnet hues. **Nose:** moderate intensity showing ripe dark plums and plums, dark chocolate and hints of evolution like truffle and forest floor. **Palate:** rich and concentrated with slightly edgy tannin and brisk acidity, mid-palate shows ripe sweet black plums, roasted coffee and chocolate, charred wood notes and spices.

Château La Tour du Pin Figeac, Saint-Emilion grand cru 2016

Robe : rubis modéré avec bord violet clair. **Nez :** aromatique, frais et ouvert avec du parfum, de la fleur de cerise rouge, des fruits rouges vifs complétés par un côté épicé herbacé. **Bouche :** structure modérée avec une bonne concentration et pureté des fruits rouges, une bonne fraîcheur et des tanins fins soulignés par des herbes fraîches, des épices et de fines notes de chêne.

Visual: moderate ruby core with light purple rim. **Nose:** aromatic, fresh and open with perfume, red cherry blossom, bright red fruits complemented by herbal spiciness. **Palate:** moderate structure with good concentration and purity of red fruits, good freshness and fine tannin underlined by fresh herbs, spices and fine oak notes.

