



L'histoire d'Ampélia est le fruit d'une rencontre, d'un défi, d'une conviction.

En 1996, trois ans avant d'acquérir les terres d'Ampélia, François Despagne se voit confier par sa famille la propriété de Grand Corbin-Despagne, représentant ainsi la septième génération de la même famille sur cette terre saint-émilionnaise. Puis surgit en lui l'envie de se lancer un défi : celui de créer un nouveau vignoble. Mais cette fois-ci, non pas en Saint-Emilion, mais en Castillon – Côtes de Bordeaux, l'appellation limitrophe.

### ***Ampelos, la vigne***

Après avoir arpenté cette région, François Despagne est attiré par l'emplacement privilégié des vignes qui dominent le plateau de Saint-Philippe d'Aiguilhe, point le plus haut de tout Bordeaux à plus de 110 mètres d'altitude. Très vite, il est convaincu par le fort potentiel de ce terroir et par la possibilité d'élaborer de Grands Vins sur l'appellation Castillon-Côtes de Bordeaux.

Ainsi en 1999, François Despagne, accompagné de son épouse Murielle, acquiert-il près de 5 hectares de vignes sur lesquelles ils allaient créer leur vignoble.

Ils lui donnèrent le nom d'Ampélia - du grec « ampelos », la vigne - pour faire écho à leur passion : l'Ampélogie. Un bel hommage consacré par ce Grand Vin issu de l'assemblage de parcelles de vieilles vignes de la propriété. « *Ce n'est pas une cuvée, tient à préciser le maître des lieux. C'est l'optimum qualitatif de ce terroir* ».

### ***Un défi personnel***

Pour François Despagne, le Château Ampélia relève d'un véritable défi personnel.

Issu d'une lignée de vignerons en terre saint-émilionnaise depuis le XVIIe siècle (si ce n'est plus tôt, la présence de Despagne dans cette région est notée dès le XVe siècle) et propriétaire depuis 1812 de Château Grand Corbin-Despagne, François Despagne pouvait compter sur ses expériences personnelles pour appliquer les mêmes règles d'art sur le terroir d'Ampélia. Et ainsi faire éclore un cru de grande qualité en terre castillonnaise.

Si Grand Corbin-Despagne s'inscrivait dans une histoire familiale, au savoir-faire transmis de génération en génération, Château Ampélia nécessitait en revanche un nouveau départ. Seules les vignes existaient, tout le reste était à créer. Il fallait installer un chai, mettre en place l'exploitation, sublimer le vin pour créer une nouvelle histoire : l'histoire d'Ampélia.



### ***L'esprit du terroir***

Le Château Ampélia offre un vin à la fraîcheur et au caractère minéral amenés par le sol calcaire de Castillon, en Côtes de Bordeaux, sur lequel il s'épanouit. Plaisant même dans sa jeunesse, ce vin pourra charmer les impatientes.

De la taille aux vendanges, toutes les opérations nécessaires (épamprage, ébourgeonnage, dédoubleage, effeuillage, éclaircissage, échardage) sont réalisées afin d'obtenir chaque année, les raisins de la plus haute qualité.

*« Mon fil conducteur est l'anticipation, le respect et la stabilité afin de réaliser pour chaque millésime le meilleur vin possible, confie François Despagne, qui applique la même règle d'or pour chacun de ses vignobles. Par l'observation et les décisions prises tout au long du cycle physiologique, je souhaite élaborer un vin précis respectant son terroir et son identité. »*

Respect du terroir et de son identité, telle est la volonté de François Despagne tout au long du processus viticole. Toujours au plus près de sa terre, il a même choisi d'orienter son vignoble vers la culture biologique depuis 2010. Un choix qui confirme la qualité et l'exigence.

### ***Qualité et exigence : des vendanges à la mise en bouteille***

Avant la récolte, une analyse sensorielle des baies couplée à une analyse chimique permet de prélever les raisins à parfaite maturité. Après la cueillette manuelle, les grappes sont triées à la vigne puis au chai avant d'être éraflées. Suivant les lots récoltés, issus des différentes parcelles du vignoble, les baies de raisin sont réparties dans le cuvier des 6 cuves thermo-régulées. Chaque lot est vinifié suivant son potentiel, contrôlé par les observations, les analyses et dégustations.

Après macération et écoulage, les lots sont pré-assemblés et logés dans le chai d'élevage comportant 60 barriques par tiers neuves, durant environ 12 selon les lots et le millésime. Puis l'assemblage final est réalisé. Ainsi la mise en bouteille se déroule 21 mois après la récolte.

François Despagne

S.C.V. Despagne Audebert –3 Barrailot – 33330 Saint-Emilion - France

Téléphone +33(0)6 09 08 77 08 Fax +33(0)5 57 51 29 18



**Nom du propriétaire :** Murielle et François Despagne

**Bref historique du domaine :** issu d'une famille originaire de Saint-Emilion depuis au moins le début du XVIIème siècle et propriétaire de chateau Grand Corbin-Despagne, François Despagne et son épouse Murielle ont investi en Castillon-Côtes de Bordeaux en 1999 persuadé du fort potentiel qualitatif de ce terroir

**Nom du vinificateur :** François Despagne

**Superficie du vignoble :** 6 hectares

**Géologie du sol :** argilo-calcaire sur roche calcaire

**Encépagement :** 80 % Merlot, 20 % Cabernet-franc

**Age moyen des vignes :** 26 ans

**Culture du vignoble :** par labour sans aucune utilisation d'herbicide.

Le vignoble est cultivé en Agriculture Biologique et contrôlé par Qualisud. La certification « Vin Biologique » est obtenue en 2018.

**Opérations en vert :** ébourgeonnage, dédoubleage, effeuillages, échardage, éclaircissage si nécessaire.

**Vendanges :** mécanique avec tri incorporé

**Vinification :** après la récolte, les raisins sont triés à la vigne et à l'arrivée au chai, puis ils sont envoyés dans des petites cuves de vinification où chaque lot sera vinifié selon son potentiel (âge, terroir, cépage) ; la durée moyenne de macération est de 20 à 24 jours. Ensuite une partie des lots sont écoulee en barrique pour réaliser la fermentation malo-lactique. Le marc est pressé par système vertical hydraulique.

**Elevage :** En grande partie en barriques par tiers neuves, 1 an et 2 ans. La durée d'élevage est de 12 à 18 mois

**Production moyenne :** 30 000 bouteilles

**Durée de garde :** ce vin pourra se boire jeune après aération en carafe mais il a un potentiel de conservation de 10 ans suivant les millésimes.

François Despagne

S.C.V. Despagne Audebert –3 Barraillot – 33330 Saint-Emilion - France

Téléphone +33(0)6 09 08 77 08 Fax +33(0)5 57 51 29 18