

Château

Le Chemin

POMEROL

Situé sur le Chemin de Saint-Jacques de Compostelle, ce vignoble vaut le pèlerinage pour d'autres raisons. Il est le fruit d'un amour personnel de François Despagne, l'actuel propriétaire qui tient depuis toujours les vins de Pomerol en prédilection.

Un peu d'histoire...

L'histoire du Chemin s'inscrit dans les pas de celle qui vit le jour, quelques siècles auparavant, dans un vignoble limitrophe, à Saint-Emilion. En 1996, François Despagne, septième de la génération, reprend le flambeau familial de Grand Corbin-Despagne.

Trois ans plus tôt, en 1993, ses parents, les Despagne-Rapin, avaient acquis Le Chemin, en Pomerol. Ils le transmirent à leur fils François Despagne en 2008.

« Pomerol est un terroir qui me tient à cœur, confie François Despagne, et Le Chemin me permet de réaliser un rêve : produire un vin tout en délicatesse, finesse et élégance, qui soit apprécié aussi bien par le grand amateur que par l'oenophile néophyte. »

Quant au choix du nom, il a pour le maître des lieux une signification profonde. *« « Le Chemin » répond à ma quête perpétuelle pour produire les meilleurs vins qui soient dans chacun des terroirs qui me sont confiés, explique-t-il. Son nom fait également écho à la démarche spirituelle des pèlerins du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. »* Le Chemin prend ici tout son sens.

L'âme du Pomerol

Séduit par l'âme particulière des vins de Pomerol, François Despagne a souhaité relevé le défi de mener son Chemin vers un nouveau cru. Après celui de Grand Corbin-Despagne (Grand Cru classé de Saint-Emilion), de Reine Blanche (Saint-Emilion Grand Cru), et d'Ampélia (Castillon-Côtes de Bordeaux), venait le tour de Château Le Chemin, dont il a su révéler tout le soyeux et toute l'élégance.

L'esprit du terroir

Les Graves de Pomerol permettent de faire un vin soyeux et crémeux, avec des tanins élégants. Il s'agit donc d'un vin plus long en bouche que large.

De la taille aux vendanges, toutes les opérations nécessaires (épamprage, ébourgeonnage, dédoubleage, effeuillages, 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. »

Toujours au plus près de sa terre, il a même choisi d'orienter son vignoble vers la conversion en culture biologique depuis 2006. Un choix qui confirme la qualité et l'exigence.

Respect du terroir et fidélité à l'identité d'origine sont donc les maîtres mots du Chemin.

Ainsi le Chemin trace-t-il un bel avenir.

Château

Le Chemin

POMEROL

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 de deux parcelles du vignoble, les baies de raisin sont réparties dans le cuvier dans notre cuve thermo-régulée. Ce lot est vinifié suivant son potentiel, contrôlé par les observations, les analyses et dégustations.

Après macération et écoulage, ce lot est placé directement en barrique pour réaliser sa fermentation malo-lactique. L'élevage en barrique dure de 12 à 15 mois selon le millésime. L'assemblage se fait entre les différentes modalités de barrique : origine, chauffe et tonnelier. Puis la mise en bouteille se déroule 21 mois après la récolte.

Château
Le Chemin
POMEROL

Fiche technique générale

Bref historique : Ce vignoble est situé sur le Chemin des pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Il appartient à la famille Despaigne-Rapin depuis près de 20 ans. Elle a été transmise à François Despaigne en 2008 qui en est aujourd'hui le propriétaire.

La constitution de ce nouveau cru constitue un nouveau défi après celui de Château Grand Corbin-Despaigne – Grand Cru Classé de Saint-Emilion –, Château Reine Blanche – Saint-Emilion Grand Cru -, et de Château Ampélia – Castillon-Côtes de Bordeaux -.

Localisation : pieds du plateau de Pomerol voisin des Châteaux Rouget et Clos l'Eglise.

Appellation : Pomerol

Surface : 92 ares et 98 centiares

Terroir : Graves et argilo-sableux

Age moyen du vignoble : 20 ans

Porte-greffes : 101.14

Densité de plantation : 5 500 pieds/ha

Culture du vignoble : par labour avec 4 façons sans aucune utilisation d'herbicide.

Vin issu de raisins cultivés en Agriculture Biologique –certification par Agrocert depuis 2008

Opérations en vert : ébourgeonnage, dédoublage, effeuillages, éclaircissage, échardage

Vendanges : manuelles en cagettes avec tris successifs

Vinification : différentes opérations variables selon les lots parcellaires et le millésime : multiples petits remontages, délestage, pigeage

Mise en bouteille : 21 mois après la récolte

Production annuelle : 4 000 bouteilles selon le millésime