

# CHATEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



Ma famille est une des plus anciennes familles présentes à Saint-Emilion ; nos documents généalogiques remontent au début du XVII<sup>ème</sup> siècle. Suivant les générations nous exerçons divers métiers liés à la vigne – brassier, journalier, laboureurs à bœufs...-



Nous avons célébré en 2012 les 200 ans de présence de ma famille sur ce terroir de Grand Corbin. En effet, c'est mon aïeul Louis Despagne, dont la famille est métayer à Cheval Blanc, qui acquiert en 1812 à quelques hectomètres de ce domaine prestigieux, les premières parcelles familiales, au lieu-dit Grand Corbin. Son fils agrandit le cru passant de quelques hectares à une vingtaine, assiette foncière quasiment identique à celle d'aujourd'hui. Le vin s'appelle alors Cru Grand Corbin – propriétaire Despagne. Vers la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le nom devient Château Grand Corbin-Despagne. Mon grand-père, Paul, lui donne toutes ses lettres de noblesse en obtenant diverses récompenses dont notamment le titre de Grand Cru Classé lors du premier classement des Crus de Saint-Emilion en 1954.



Après mes études de biologie moléculaire spécialisées en microbiologie, en œnologie et ampélogie suivies d'une expérience dans le conseil et la direction de domaines viticoles, ma famille me confie cette propriété en 1996. Ainsi aujourd'hui, je représente la septième génération de la même famille sur cette terre de Grand Corbin.

Dès mon arrivée, je me suis passionné pour la vigne et son terroir en réalisant une étude précise des différents terroirs composant Grand Corbin-Despagne.

Ce vignoble est situé au Nord de l'appellation Saint-Emilion, limitrophe de Pomerol; on y retrouve deux grands types de sol: argilo-sableux avec crasse de fer et de fines couches superficielles de sables anciens sur argiles.



L'étude des 150 fosses pédologiques réalisées sur ce terroir, couplée à une mesure des contraintes hydriques, a permis de déterminer 53 parcelles – identité culturelle dont les variables sont le cépage, le porte-greffe, l'âge des vignes et le terroir. Grâce à ces données, une gestion parcellaire est réalisée.

La culture de la vigne fut réalisée dès 1996 en Agriculture Raisonnée et intégrée – certification AFAQ-AFNOR depuis 2005 – dans le cadre d'une économie durable – Charte Terra Vitis. Aujourd'hui le vignoble est cultivé selon les principes de l'Agriculture biologique. Aucun herbicide n'a jamais été utilisé.



Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38 / Fax. : + 33 (0)5 57 51 29 18  
François Despagne : [f-despagne@grand-corbin-despagne.com](mailto:f-despagne@grand-corbin-despagne.com)  
Marie Loustalan : [contact@grand-corbin-despagne.com](mailto:contact@grand-corbin-despagne.com)  
[www.grand-corbin-despagne.com](http://www.grand-corbin-despagne.com)

# CHATEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



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

Avant la récolte, une analyse sensorielle des baies couplées à une analyse chimique permet de prélever les raisins à parfaite maturité. Après la cueillette manuelle en cagettes, les grappes sont triées à la vigne puis au chai avant d'être éraflées. Ensuite les baies subissent une nouvelle sélection sur tables de tri vibrante, à soufflerie et sur tapis. Suivant les lots récoltés, issus des différentes parcelles du vignoble, les baies de raisin sont réparties dans le cuvier des 27 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 312 barriques, durant environ 12 à 18 mois selon les lots et le millésime. Puis l'assemblage final est réalisé après cet élevage. Ainsi la mise en bouteille se déroule 21 mois après la récolte.

Mon fil conducteur est l'anticipation, le respect et la stabilité afin de réaliser pour chaque millésime le meilleur vin possible. Par l'observation et les décisions prises tout au long du cycle physiologique, je souhaite élaborer un vin précis respectant son terroir avec l'identité de notre zone de Grand Corbin et digne de son origine qui a fait sa renommée depuis plus de 200 ans.



Nous développons l'accueil à la propriété avec des visites techniques et dégustations sur rendez-vous. Nous sommes partenaires de l'Office de tourisme de Bordeaux et de Saint-Émilion notamment pour les visites Bordeaux Grands Crus – UNESCO – et sommes accrédités « Vignoble et Chai » en bordelais. Cette démarche nous a permis d'obtenir le Best of Wine Tourism d'or décerné par la Chambre de Commerce de Bordeaux dans la catégorie « Valorisation oenotouristique des pratiques environnementales ». Grand Corbin-Despagne fait partie de la Première Association pour le S.M.E. – Système de Management Environnemental - du Vin de Bordeaux qui a obtenu en juillet 2013 la certification « ISO 14001 ».

Cette approche environnementale est faite aussi sur mes autres vignobles : Château Reine Blanche en Saint-Émilion Grand Cru, et Château Le Chemin à Pomerol, tous les deux certifiés en Agriculture biologique ainsi que sur Château Ampélia en Castillon – Côtes de Bordeaux, en conversion.

Habiter et vivre en famille sur la terre de Grand Corbin où mes ancêtres ont créé ce cru est une vraie fierté, un honneur, une responsabilité et aussi un lien qui se perpétue de génération en génération.

Les portes de Grand Corbin-Despagne vous sont ouvertes pour parcourir le vignoble, visiter les chais et déguster nos vins.

François Despagne



Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38 / Fax. : + 33 (0)5 57 51 29 18  
François Despagne : [f-despagne@grand-corbin-despagne.com](mailto:f-despagne@grand-corbin-despagne.com)  
Marie Loustalan : [contact@grand-corbin-despagne.com](mailto:contact@grand-corbin-despagne.com)  
[www.grand-corbin-despagne.com](http://www.grand-corbin-despagne.com)