

1997
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

Ce vin marqué par une grande précocité de son cycle physiologique est un millésime exigeant pour tout vigneron soucieux de qualité.

1997 marque l'inauguration d'un pôle viticole indépendant sur la propriété. De plus, c'est l'année de la réalisation d'une nouvelle installation du cuvier privilégiant les petites cuves pour que le volume de celles-ci corresponde au mieux avec la répartition parcellaire.

Le cycle végétatif

La floraison précoce (vers le 20 mai), du jamais vu depuis 1945, s'est étalée sur 2 semaines. Par la suite de nombreuses interventions au vignoble ont été nécessaires afin d'homogénéiser le potentiel du raisin.

Les vendanges

Débutées le 10 septembre, elles se sont étalées jusqu'au 27 septembre, obligeant de s'arrêter entre la récolte des merlots et des cabernets.

Le suivi des 53 parcelles constituant Grand Corbin-Despagne a permis de récolter chaque lot à son optimum de maturité et ainsi à chaque raisin de donner le meilleur de lui-même.

La vinification

La modification du chai en cuves plus petites a trouvé sur ce millésime sa pleine justification. La durée de macération de chaque lot a été adaptée pour respecter la matière du raisin. Afin de produire le Grand Vin, plus de la moitié des lots récoltés ont été écartés.

Les premières impressions en cours d'élevage

Les lots provenant des vieilles vignes sont remarquables.

La couleur est grenat de belle intensité. Le nez présente des fruits rouges avec notes finement florales. La bouche élégante, en rondeur et finesse, laisse entrevoir un vin de garde moyenne.

1997
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE



Consorts Despagne

S.C.E.V. CONSORTS DESPAGNE EXPLOITANT
A SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

750 ml
LGC01 2 3

PRODUIT DE FRANCE

12,5% vol.
L10

© L.D. DESPAGNE

Millésime 1997

186^{ième} millésime de la famille Despagne

Les dates de vendanges :

- 10/09/1997 pour le Merlot
- 27/09/1997 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 1997 :

- 80% Merlot
- 20% Cabernet-Franc

Elevage :

- 35% barriques neuves
- 65% barriques d'un an et de 2 ans

Rendement : 39 hl/ha

Production :

2 600 ½ bouteilles

73 770 bouteilles

1 024 magnums

45 double-magnums

10 jéroboams, 10 impériales

Fiche technique générale

Propriété familiale depuis 1812

Localisation : nord de l'appellation Saint-Emilion, limitrophe de Pomerol

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Surface : 26,80 hectares

Terroir : argilo-siliceux sur crasse de fer et sables anciens sur argile bleue

Age moyen du vignoble : 43 ans

Porte-greffes : 101-14, 3309, Riparia

Densité de plantation : 6 000 à 7 000 pieds/ha

Culture du vignoble : par labour ou enherbement sans aucune utilisation d'herbicide, vignoble en agriculture raisonnée contrôlée par AFAQ-AFNOR.

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

Vendanges : manuelles en cagettes avec 4 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 : 70.000 à 100.000 bouteilles selon le millésime

Second vin : Petit Corbin-Despagne Saint-Emilion Grand Cru