

1998
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

Ce millésime est un très grand millésime pour la Rive Droite et tout particulièrement pour notre terroir argilo-siliceux sur crasse de fer du nord de Saint-Emilion.

1998 marque la fin de la modification de la cuverie ainsi que l'augmentation du parc de barriques (50% neuves, 50 % d'un vin). Grâce à ces efforts techniques et ces nouvelles installations, Petit Corbin-Despaigne, 2ème vin de Grand Corbin-Despaigne, est créé.

Le cycle végétatif

L'exposition des raisins est améliorée grâce à la modification de notre système de taille en passant à la taille bordelaise.

La floraison homogène s'est déroulée en l'espace de 5 jours, aux alentours du 5 juin pour les merlots.

Un double effeuillage de la vigne est réalisé. L'éclaircissage eut lieu au moment de la véraison, c'est-à-dire entre le 7 et le 15 août pour les merlots.

Les vendanges

Elles se sont déroulées entre le 24 septembre et le 5 octobre, dans des conditions parfois délicates.

Cependant, du fait de l'enracinement très profond des vieilles vignes de Grand Corbin-Despaigne (plus de la moitié de la surface plantée) et du potentiel élevé des raisins lié aux conditions propices à la maturation connues pendant le mois d'août, les baies sont restées parfaitement saines.

La vinification

Vu la concentration et le potentiel qualitatif des raisins, la macération a pu durer plus d'un mois sur certains lots.

L'indice de polyphénols totaux de nombreuses cuves était compris entre 80 et 90.

Les premières impressions en cours d'élevage

Les premières dégustations confirment les observations faites lors des vinifications : les merlots sont d'une exceptionnelle qualité et les cabernets francs donnent entière satisfaction.

Les vins présentaient de très belles couleurs profondes, un nez d'une grande complexité, alliant les fruits confits rouges et noirs et une belle structure tannique.

La plus belle réussite depuis 1990.

1998
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

PRODUIT DE FRANCE

750 ml
L OGD 1

12,5% vol.

© UE 21 LIBOURNE

Millésime 1998

187^{ième} millésime de la famille Despagne

Les dates de vendanges :

- 24/09/1998 pour le Merlot
- 02/10/1998 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 1998 :

- 75% Merlot
- 25% Cabernet-Franc

Élevage :

- 50% barriques neuves
- 50% barriques d'un an et de 2 ans

Rendement : 40 hl/ha

Production :

5 709 ½ bouteilles
93 809 bouteilles
2 025 magnums
92 double-magnums
5 impériales, 2 melchioris

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 : 44 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, dédoubleage, 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