

1999
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

Cette année est marquée par une obligation de maîtrise de la production. De plus, un climat moins ensoleillé mais plus chaud a donné un millésime précoce.

L'étude des fosses pédologiques réalisée sur l'ensemble des 53 parcelles de Grand Corbin-Despaigne nous a permis d'analyser le sol, le sous sol, l'hydrologie et la pédologie afin d'affiner la potentialité de l'ensemble des terroirs de Grand Corbin-Despaigne.

Le cycle végétatif

La nature généreuse a donné une production de nombreux raisins par pieds. La généralisation des travaux en vert réalisés déjà depuis plusieurs années a démontré sur cette campagne toute son utilité : un ébourgeonnage suivi d'un dédoublement, d'un effeuillage côté soleil levant, d'un éclaircissage et d'un nouvel effeuillage soleil couchant.

Les vendanges

La récolte débutée le 20 septembre s'est réalisée de façon rapide afin de respecter au mieux l'intégrité du raisin. Elle s'est achevée le 30 septembre.

La constitution d'une troupe de vendangeurs, en partie nourris et logés, permet de compter sur des saisonniers fidélisés, capables de réagir vite lorsque les conditions climatiques le demandent.

La vinification

La réalisation de saignées dès l'encuvage a permis de posséder un ratio marc/jus plus important, propre à une macération et une extraction de qualité.

Les premières impressions en cours d'élevage

Les vins issus de cette vinification possèdent de superbes couleurs grenat, une très belle élégance et une trame tannique bien construite. Une sélection sévère des lots issus des différentes parcelles permet de produire un très bon 1er vin représentant 60 % de la récolte totale.

La couleur présentait des notes rouge rubis de bonne intensité. Le 1er nez libère des arômes de fruits rouges cerise griotte ainsi que des arômes empyreumatiques. A l'agitation le bouquet est plus complexe où se mélange fruit, épice et torréfaction.

En bouche, les tanins de bonne structure s'harmonisent ; en rétro-olfaction, nous retrouvons les fruits rouges confits suivies de notes toastées avec une bonne persistance de 6 à 8 caudalies.

1999
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

750 ml
L.G.C.D.1

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

GRAND VIN DE BORDEAUX - PRODUIT DE FRANCE

13% vol.
L1000070

© US 21 LESQUANE

Millésime 1999

188^{ième} millésime de la famille Despagne

Les dates de vendanges :

- 20/09/1999 pour le Merlot
- 28/09/1999 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2011 :

- 78% Merlot
- 22% Cabernet-Franc

Élevage :

- 40% barrique neuves
- 60% barrique d'un an et de 2 ans

Rendement : 40 hl/ha

Production :

4100 ½ bouteilles

78398 bouteilles

1020 magnums

24 double-magnums

3 jéroboams

33 impériales, 3 balthazars

3 nabuchodonosors, 3 melchioris

Fiche technique générale

Propriété familiale depuis 1812

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

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Classement : Grand Cru Classé

Surface : 26,80 hectares

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

Age moyen du vignoble : 45 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, dédoublage, 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