

2000
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

Dernier vin produit du millénaire, ce millésime s'annonçait mythique par son chiffre : il le restera aussi par la qualité de ce vin. La richesse des raisins en sucre et en poly-phénols fut acquise grâce à une maturation exceptionnelle. Les merlots comme les cabernets francs étaient magnifiques.

2000 marque la restauration totale et la climatisation de notre chai à barrique, pouvant accueillir la totalité d'une récolte.

Le cycle végétatif

Des conditions météorologiques difficiles et de fortes pressions du mildiou ont nécessité une attention de tous les instants, du débourrement de la vigne jusqu'à la nouaison des raisins.

L'arrivée d'une période ensoleillée et sèche couplée aux travaux habituels en vert (en juillet, août et septembre), a permis d'obtenir des raisins pleinement mûrs.

Les vendanges

Le choix de la date fut capital afin de ne pas récolter des raisins sur-maturés et ainsi éviter de produire des vins déséquilibrés par l'alcool. Les vendanges se sont déroulées sans qu'une seule goutte de pluie ne les perturbe. Débutées le 21 septembre avec les merlots, elles se sont poursuivies sur les cabernets francs à partir du 28 septembre.

La vinification

Le potentiel énorme des raisins cueillis a permis de réaliser des macérations pré-fermentaires à froid pour privilégier le fruit et le gras - ainsi que des macérations post-fermentaires longues d'un mois environ - pour assurer une structure pleine et complexe -.

Les premières impressions en cours d'élevage

Les vins possèdent des teintes très sombres, un nez de fruits noirs confits et une bouche onctueuse et puissante. C'est le profil parfait d'un vin de grande garde grâce à des valeurs IPT (indice des poly phénols totaux) voisines de 90.

2000

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE



Consorts Despagne

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

750 ml
LGC02

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

GRAND VIN DE BORDEAUX - PRODUIT DE FRANCE

13% vol.

© LES 33 LIBRAIRIES

1

Millésime 2000

1989^{ième} millésime de la famille Despagne

Les dates de vendanges :

- 21/09/2000 pour le Merlot
- 27/09/2000 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2000 :

- 75% Merlot
- 24% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Elevage :

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

Rendement : 42 hl/ha

Production :

6 606 ½ bouteilles

93 616 bouteilles

1 893 magnums

69 double-magnums

15 jéroboams, 5 impériales

1 salmanazar, 12 balthazars

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 : 46 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