

**2001**  
CHATEAU  
**GRAND CORBIN-DESPAGNE**  
GRAND CRU CLASSÉ  
**SAINT-EMILION**

Ce millésime est dans la lignée des grands millésimes bordelais par son caractère classique grâce à un bel équilibre alcool-acidité et une belle trame tannique.

2001 marque la fin des travaux de restauration du cuvier béton permettant un travail plus qualitatif durant les vinifications et l'élevage.

***Le cycle végétatif***

Après un hiver doux, le débourrement a commencé vers le 24 mars. La floraison débutée fin mai fut homogène.

La maturation s'est effectuée de manière lente avec un mois de septembre exceptionnel.

***Les vendanges***

Les vendanges se sont déroulées à la carte grâce à un été indien. Les merlots ont été cueillis à partir du 25 septembre dans d'excellentes conditions sanitaires, suivis par les cabernets francs dès le 1<sup>er</sup> octobre.

***La vinification***

Les équilibres entre sucre-acidité et tanins permirent de vinifier une excellente matière, propre à faire un Grand Vin. Les macérations selon les lots (cépage, âge des vignes, terroir) ont duré de 22 à 30 jours.

***Les premières impressions en cours d'élevage***

Grande chaire pour ce vin à l'équilibre harmonieux avec un superbe velouté.

Son potentiel de garde est d'au moins 15 ans.

2001  
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  
35

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

GRAND VIN DE BORDEAUX - PRODUIT DE FRANCE

13% vol.  
GCD01L1

© IJS SIBOURNE

## Millésime 2001

190<sup>ième</sup> millésime de la famille Despagne

Les dates de vendanges :

- 25/09/2001 pour le Merlot
- 02/10/2001 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2001 :

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

Elevage :

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

Rendement : 38 hl/ha

Production :

3610 ½ bouteilles  
80845 bouteilles  
1005 magnums  
70 double-magnums  
10 impériales

## 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 : 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, 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