

2001
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

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^{er} 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 20 LIBOURNE

Millésime 2001

190^{ième} 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% barriques neuves
- 60% barriques 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

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, 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