

2002
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

Ce millésime est caractérisé par un faible rendement dû à une forte coulure (accident physiologique durant la floraison) sur les merlots.

2002 marque l'évolution du tri du raisin avec l'installation de tables successives avant l'arrivée du raisin dans la cuverie : tri à la vigne, puis trémie de réception, table vibrante, table de tri du raisin.

Le cycle végétatif

L'hiver fut marqué par un fort déficit en pluie. La floraison fut étalée ce qui nécessita des interventions dans le vignoble afin d'éliminer les baies de raisins au développement irrégulier.

Les vendanges

La maturation fut perturbée par un mois d'août chaotique. Heureusement la deuxième décennie de septembre apporta un temps chaud et sec favorisant ainsi une fin de maturation et une vendange de qualité (merlot 25 septembre suivi des cabernet-francs le 2 octobre).

La vinification

Tous les travaux à la vigne ainsi que les nouvelles installations de tri ont trouvé toute leur utilité lors de la sélection des baies de raisin. Ainsi une vendange de qualité a pu être vinifiée.

L'apport d'un outil novateur : le turbo-pigeur permet une immersion du chapeau de marc favorisant ainsi une extraction pleine des poly-phénols des peaux.

Les premières impressions

Les vins présentent un potentiel plaisant, fruité avec une bonne vivacité.

Ce millésime 2002 possède un potentiel de garde moyen.

2002
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

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

GRAND VIN DE BORDEAUX - PRODUIT DE FRANCE

13% vol.
L1 2

© LES 33 LAURENNE

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

Millésime 2002

191^{ème} millésime de la famille Despagne

Les dates de vendanges :

- 25/09/2002 pour le Merlot
- 02/10/2002 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2002 :

- 80% Merlot
- 20% Cabernet-Franc

Elevage :

- 33% barrique neuves
- 67% barrique d'un an et de 2 ans

Rendement : 28 hl/ha

Production :

3 290 ½ bouteilles

67 788 bouteilles

400 magnums

24 double-magnums