

2003
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

Ce millésime 2003 est marqué par une forte coulure mais restera surtout historique par la sécheresse d'août entraînant des raisins concentrés et ainsi un très faible rendement. Les baies possédaient des équilibres nouveaux pour le bordelais à savoir une grande quantité de sucre couplée à une faible acidité.

2003 marque une nouvelle évolution du tri par le découplage éraflage-fouillage permettant de trier les baies de raisin sur une 5^{ème} table de tri.

Le cycle végétatif

Ce cycle fut marqué par une précocité maintenue à tous les stades du développement du végétal : débourrement, floraison, véraison et vendanges. Les contraintes hydriques n'ont pas touché nos vieilles vignes ; en effet le système racinaire profond permit une régulation des excès climatiques.

Les vendanges

Déroulées dans de superbes conditions météorologiques, les raisins ont été récoltés à leur optimum de maturité. Cependant il fallait éviter de récolter des raisins surmûris afin de ne pas produire des vins aux caractéristiques déséquilibrées entre acidité, alcool et tanins.

La vinification

Les installations de maîtrise des températures associées à l'utilisation de la neige carbonique nous a permis de piloter en douceur les fermentations alcooliques rendues délicates par la présence de raisins fortement riches en sucre couplée à des températures de récolté élevées.

Les premières impressions

Grâce à un équilibre alcool-acidité étonnant, ce vin possède un charme un peu exubérant, mais véritablement séduisant. Nous sommes en présence d'un vin aux caractéristiques rencontrées sous des climats très chauds. Il sera passionnant de suivre son évolution dans les années à venir.

2003
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE



Consorts Despaigne

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.
LOSGCD1

© US ST LOURNE

Millésime 2003

1992^{ième} millésime de la famille Despaigne

Les dates de vendanges :

- 08/09/2003 pour le Merlot
- 16/09/2003 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2003 :

- 70% Merlot
- 29% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Elevage :

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

Rendement : 27 hl/ha

Production :

340 ½ bouteilles
70 047 bouteilles
635 magnums
30 double-magnums

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 : 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-Despaigne
Saint-Emilion Grand Cru