

2004
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

Grâce à des tanins puissants mais fermes, ce millésime possède toutes les caractéristiques classiques d'un Grand Bordeaux.

2004 marque une nouvelle étape dans la connaissance de notre terroir grâce à la réalisation de nouvelles fosses pédologiques sur nos 53 parcelles de vignes. Cette étude fut couplée avec des mesures de potentiel hydrique nous permettant d'affiner la qualité de certains secteurs de notre vignoble et ainsi de mieux en maîtriser la culture.

C'est aussi le début des essais de la culture biologique sur une partie du vignoble.

Le cycle végétatif

Le débourrement débuté début avril s'est poursuivi par une floraison homogène vers le 5 juin. La véraison est apparue vers début août avec un début de maturation lente lié aux conditions météorologiques contrastées. Un éclaircissage parfois sévère fut nécessaire afin de limiter la charge en raisins des pieds de vigne. Le mois de septembre chaud et sec permit de produire des raisins de grande qualité.

Les vendanges

Débutée le 28 septembre et réalisée dans d'excellentes conditions climatiques, la récolte s'est poursuivie jusqu'au 11 octobre. Les raisins possédaient un équilibre classique sucre-acidité.

La vinification

Grâce aux opérations de limitation des rendements, les raisins sélectionnés ont été vinifiés en respectant fruit et structure grâce à des macérations de 25 jours en moyenne. La gestion parcellaire du vignoble nous a permis de vinifier chaque entité au mieux de son potentiel.

Les premières impressions en cour d'élevage

Ce vin possède une très belle structure pour une belle garde, ainsi nous retrouvons un grand classique de Bordeaux à savoir un vin équilibré : acidité - alcool - tanin apportant de la fraîcheur et demandant quelques années de vieillissement en bouteille avant de donner pleinement toute sa finesse.

2004
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

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

750 ml
CONTIENS SULFITES

GRAND VIN DE BORDEAUX - PRODUIT DE FRANCE

13% vol.
L04GCD1

© L.S. LIÉBOUINE

Millésime 2004

193^{ième} millésime de la famille Despagne

Les dates de vendanges :

- 28/09/2004 pour le Merlot
- 06/10/2004 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2004 :

- 76% Merlot
- 23% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Elevage :

- 45% barrique neuves
- 55% barrique d'un an et de 2 ans

Rendement : 41 hl/ha

Production :

1 539 ½ bouteilles
68 027 bouteilles
1 325 magnums
40 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 : 42 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