

2005
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

Le Grand Millésime d'exception ! Tout fut comme une sorte de rêve durant tout le long du cycle physiologique permettant d'atteindre une maturation quasi-parfaite.

2005 marque l'aboutissement de notre démarche environnementale par l'accréditation de notre exploitation en « Lutte Raisonnée et Intégrée » par l'AFAQ-AFNOR ainsi que notre labellisation TERRA VITIS (pratiques viticoles et œnologiques respectueuses de l'environnement). De façon concomitante, c'est la mise en place de notre traitement des effluents vinicoles.

2005 c'est aussi l'utilisation d'un nouveau procédé de préparation et de nettoyage des barriques avec un générateur de vapeur permettant une meilleure asepsie lors des soutirages.

Le cycle végétatif

Ce millésime se caractérise par un fort déficit hydrique : 430 millimètres d'eau dans l'année soit presque 2 fois moins que la moyenne des 50 dernières années.

Le cycle physiologique de la vigne s'est déroulé de manière à produire un raisin exceptionnel : floraison extrêmement homogène, véraison et maturation dans des conditions optimales et récolte à la carte. La régularité des températures, élevées mais non extrêmes n'a pas entraîné de phénomène de blocage de la maturité.

Les vendanges

Les merlots ont été récoltés du 19 au 26 septembre et les cabernets francs du 28 au 30 septembre sans une goutte de pluie. Notre volonté fut de privilégier une parfaite maturité physiologique du raisin sans aller dans la sur-maturité.

La vinification

Une maturité phénolique - caractérisant les tanins de la peau de raisin et des pépins ainsi que les pigments rouges (anthocyanes) - rarement connue nous a permis d'extraire de beaux tanins mûrs sans extraction excessive : quand le raisin est à une telle maturité tous les éléments constitutifs se libèrent naturellement.

Les premières impressions

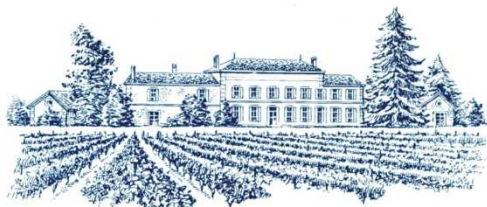
Quel équilibre ! Le vin est sombre, le nez est tout en complexité (fruits noirs, rouges, confits), la bouche est pleine, puissante et riche. La présence d'alcool autour de 13,5 % V est parfaitement balancée pour une acidité maintenant une belle fraîcheur au vin. De plus, la richesse en tanins permet d'envisager une très grande garde. C'est un millésime d'exception.

2005

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

SAINT-EMILION



Consorts Despagne
PROPRIÉTAIRE À SAINT-EMILION

Millésime 2005

194^{ième} millésime de la famille Despagne

Les dates de vendanges :

- 19/09/2005 pour le Merlot
- 26/09/2005 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2005 :

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

Elevage :

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

Rendement : 38 hl/ha

Production :

727 ½ bouteilles
93 362 bouteilles
2 516 magnums
150 double-magnums
10 jéroboams
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 : 43 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, certifiée par la Chartre Terra Vitis.

Opérations en vert : ébourgeonnage, dédoublage, effeuillages, éclaircissage, échardage

Vendanges : manuelles en cagettes avec 4 tris successifs

Vinification : différentes opérations variables selon les lots parcelaires 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