

2006
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION

Le nouveau classement des Crus de Saint-Emilion marque la reconnaissance de notre exigence de qualité établie depuis 1993. Ce millésime 2006 a donc une saveur toute particulière car le vin issu de ces raisins sera Grand Cru Classé et se doit d'être à la hauteur de son rang.

Le cycle végétatif

La floraison 2006 est très homogène avec un pic de pollinisation marqué au 6 juin. Par la suite le cycle physiologique se caractérise par une forte chaleur et une sécheresse entraînant une contrainte hydrique et ainsi un arrêt précoce de croissance de la vigne (élément capital pour une bonne maturité). Le soleil puis la fraîcheur du mois d'août a permis une maturation lente, favorable au maintien du potentiel fruité dans les baies. Le début septembre a vu de fortes chaleurs, idéales pour la maturation des tanins. Les pluies de mi-septembre n'ont pas altérées l'intégrité du raisin grâce à l'arrêt de croissance précoce de la vigne. Le travail qualitatif entrepris au vignoble pendant toute la saison (dédoublage-éclaircissage-effeuillage) s'est justifiée pleinement.

Les vendanges

La cueillette des raisins s'est faite de façon parcellaire et la dégustation des baies a permis de récolter chaque parcelle à son optimum qualitatif avec un état sanitaire parfait.

La vinification

Chaque parcelle, chaque lot, chaque cuve a été vinifiée en fonction de son potentiel avec de multiples petits remontages afin d'extraire une belle matière tannique.

La durée et la cadence des remontages fut adaptée à la constitution des marcs.

Le rendement est faible ce qui prouve que les pluies de septembre n'ont pas diluées la matière première.

Les premières impressions

Les premières dégustation sont plus que prometteuses. Nous avons un vrai beau millésime, typé Bordeaux, moins ostentatoire que son prédécesseur. Les Merlots sont fruités et pleins, les Cabernets francs sont mûrs avec un équilibre harmonieux.

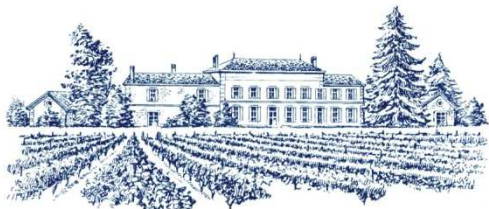
L'indice des poly phénols totaux (couleur + tanin) est à une moyenne de 75.

2006

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



Consorts Despaigne
PROPRIÉTAIRE À SAINT-EMILION

Millésime 2006

196^{ième} millésime de la famille Despaigne

Les dates de vendanges :

- 19/09/2006 pour le Merlot
- 26/09/2006 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2006 :

- 78% Merlot
- 21% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Elevage :

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

Rendement : 32 hl/ha

Production :

1200 ½ bouteilles
75387 bouteilles
2117 magnums
100 double-magnums
30 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-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, 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 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