

2007
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

Un vrai millésime de vigneron : observation, patience et réactivité.

Ce millésime fut éprouvant mais quel plaisir de voir les efforts récompensés : le vin est fruité, charnu et parfaitement équilibré.

Le respect de l'environnement est une démarche réalisée sur notre vignoble et nos vins depuis plus de dix ans - intégration d'un groupe de réflexion sur le développement durable, traitement des effluents vinicoles, accréditation du vignoble en lutte raisonnée, charte d'économie durable Terra Vitis -. A partir du millésime 2007 un nouveau pas est franchi en appliquant les principes de l'agriculture biologique.

Ce millésime marque aussi une refonte de notre système de tri par l'utilisation de nouvelles tables notamment table avec souffle d'air séparant des baies indésirables

Le cycle végétatif

Un mois d'avril très chaud a entraîné un début de développement de la vigne - débourrement - très précoce. La floraison s'est déroulée de façon homogène autour du 24 mai. Malgré un temps perturbé, peu d'accident de coulure intervint. Par la suite le cycle physiologique est caractérisé par une forte présence de mildiou due au temps humide durant mai et juin. Une attention de tous les instants dans le vignoble fut capitale pour sauvegarder le potentiel quantitatif. La véraison de début août est le moment privilégié pour réduire la charge de raisin par pied. Quelques jours de pluies fin août ont fait craindre une détérioration du potentiel des raisins. Fort heureusement le mois de septembre le plus ensoleillé et sec de ces 60 dernières années a assuré une fin de maturation des baies excellente.

Les vendanges

Le choix de la date de récolte fut déterminant dans la réussite de ce millésime. En effet sur les 60 dernières années une moyenne établit une période de 110 jours de la floraison à la date de la récolte. La dégustation des baies nous a permis de récolter chaque parcelle à son optimum qualitatif avec un état sanitaire parfait, bien au-delà de cette moyenne.

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 furent adaptées à la constitution des marcs.

Les premières impressions en cours d'élevage

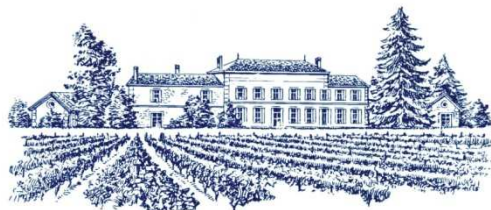
Beaucoup de lot présentent un bel équilibre.

Le potentiel en alcool est plus faible que sur les derniers millésimes.

La richesse aromatique est impressionnante. Les tanins sont présents et fermes, l'élevage lui apportera le gras nécessaire afin de trouver l'équilibre.

2007

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION



Consorts Despaigne
PROPRIÉTAIRE À SAINT-EMILION

Millésime 2007

196^{ième} millésime de la famille Despaigne

Les dates de vendanges :

- 25/09/2007 pour le Merlot
- 08/10/2007 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2007 :

- 77% Merlot
- 22% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Elevage :

- 40% barrique neuves
- 60% barrique d'un an et de 2 ans

Rendement : 38 hl/ha

Production :

460 ½ bouteilles
75 597 bouteilles
2 411 magnums
25 double-magnums
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 : 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, 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