



📄 Download the newsletter in English

UN NOUVEAU CUVIER POUR UNE VINIFICATION EN PRÉCISION

L'aboutissement d'un travail initié il y a 25 ans

Lorsque j'ai repris la destinée de Grand Corbin-Despagne, je me suis immédiatement intéressé au découpage du vignoble mis en œuvre instinctivement par mes aïeux. Les recherches menées au travers des fosses pédologiques sont venues confirmer leur bon sens et ainsi révélé pas loin de 52 parcelles sur le vignoble, chacune avec ses caractéristiques propres.

En partant de ce nouveau postulat, il devenait donc logique d'aligner la réflexion menée à l'extérieur à l'intérieur de la propriété, et d'aller encore plus loin pour prolonger au chai le traitement isolé de ces parcelles. Au sein même de chaque parcelle, je me suis aperçu que se trouvaient des parties qui méritent également d'être traitées de manière singulière - gestion intra-parcellaire.

Dès 2015, j'avais en tête de repenser ce cuvier en fonction de mes expériences empiriques de vinifications parcellaires. Envisager un tel un investissement n'a de pertinence que parce qu'il permet de réelles avancées, et élaborer de grands vins, c'est avant tout veiller à la précision tout au long de chaque étape, pour tendre à la perfection



Voir la vidéo

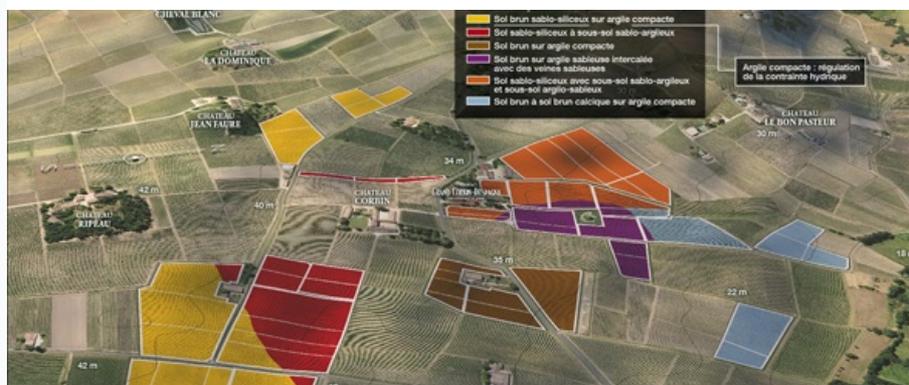
Une progression du cabernet franc

Au cœur de ces parcelles, certaines replantations ont été effectuées, à l'image de ces 2 hectares de cabernet franc venus remplacer des merlots ; si je reste bien entendu

un fervent défenseur du merlot, cépage emblématique de la rive droite, le changement climatique m'a convaincu de faire progresser la proportion de ce cépage pour lui faire atteindre à terme plus du tiers de l'assemblage.

Le pH du cabernet franc lui permet de maintenir l'équilibre et le style de nos vins en garantissant la typicité originelle de nos terroirs, sans nous contraindre à devoir entamer une réflexion sur les variétés résistantes. Il est important pour moi de savoir nous adapter tout en restant fidèle à notre identité.

Le nouveau cuvier qui vient d'être livré à la propriété, permettra donc dès la vendange 2021, d'aborder avec plus de performance les vinifications de chacun de ces cépages sur leurs parcelles.



[Voir le schéma en détails](#)

Un cuvier 100% béton

Après avoir pris un peu de retard, lié au contexte de la crise sanitaire, ce nouveau cuvier a été envisagé à Grand Corbin-Despaigne comme un véritable retour aux sources. Les cuves inox sont entièrement remplacées par des cuves béton mobiles, réalisées sur-mesure en fonction de nos besoins, complétant les cuves béton historiques de la propriété. De contenances de 60, 70, 80 et 90 hectos, elles vont désormais permettre de vinifier chaque lot à son potentiel optimum de maturité.

Ce nouvel outil va non seulement permettre d'atteindre une précision au chai équivalente à celle que nous avons à la vigne, mais également d'aller plus loin dans notre démarche écoenvironnementale. En matière de vinification, la fermentation et la macération se font à température maintenue, moins énergivore, le nouveau cuvier béton permet d'obtenir plus de régularité tout en réduisant notre impact environnemental.

Les premiers résultats seront à découvrir au printemps prochain, lors des dégustations en primeurs du millésime 2021, lors desquelles je serai ravi de vous retrouver.



(re)Découvrez nos dernières actualités

[En Primeurs : 2020, le millésime de tous les espoirs](#) - Avril 2021

[Nos vœux pour vous retrouver](#) - Janvier 2021

[Le vin, plus que jamais vecteur de partage](#) - Décembre 2020

François Despagne

Famille Despagne

A Saint-Emilion depuis toujours
Propriétaire depuis 1812

Château Grand Corbin-Despagne

Grand Cru Classé
En bio depuis 2004, certifié depuis 2013

2020 : 209^{ème} millésime de la famille Despagne sur le
terroir de Grand Corbin
25^{ème} millésime de François Despagne

Cet e-mail a été envoyé à { { contact.EMAIL } }
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur MONETTE.

[Se désinscrire](#)

© 2021 Château Grand Corbin-Despagne