Download the newsletter in English

RECHERCHE SUR NOS LEVURES POUR VALORISER NOTRE TERROIR

Chers amis,

Alors que les vendanges viennent de se terminer à Grand Corbin-Despagne, venant clôturer une année pour le moins compliquée, je souhaitais vous livrer quelques réflexions sur nos travaux en matière de levures.

Comme vous le savez très certainement, ce sont les levures qui sont le moteur de la fermentation alcoolique. **En 2014 j'ai ainsi pu démarrer une réflexion sur les souches de levures indigènes au cru de notre propriété dans un contexte de réchauffement climatique** entraînant des hausses de degrés alcooliques. Partout dans le vignoble, ces changements climatologiques ont entraîné une tendance confirmée à l'utilisation de levures exogènes, sélectionnées pour leur résistance et leur capacité de grande transformation du sucre en alcool.

J'ai toujours considéré, en tant que scientifique mais également en tant que dépositaire de l'héritage de mes aïeux de ce terroir magnifique, que plus les sols étaient vivants, plus la qualité du vin s'en ressentirait, voilà pourquoi nous pratiquons depuis presque deux décennies, **une viticulture respectueuse de l'environnement, bannissant tout traitement chimique de synthèse, et misant sur la biodiversité**.

Au chai c'est un peu le même esprit, **nous cherchons à limiter au maximum les intrants et à faire en sorte que ces derniers soient issus de notre terroir**. Voici pourquoi nous avons souhaité **sélectionner des levures sur le vignoble** prêtes à relever le défi, et capables de nous inscrire dans un cycle le plus vertueux possible.

En 2020, ce travail a été initié grâce à la technique des PolyChainReaction, dite PCR, que nous ne connaissons que trop bien depuis le début de la crise sanitaire. Grâce à une amplification de l'ADN, cette technique rend possible une meilleure identification d'une souche de levure, la science devient alors un formidable allié pour favoriser plus d'autonomie sur notre vignoble.

Ce sont **quatre souches qui se sont dégagées du lot lors des travaux au laboratoire, pour leurs propriétés organoleptiques et œnologiques**. Chacune d'entre elle sera expérimentée isolément en microvinification sur un lot de la propriété. Les résultats permettront ainsi de déterminer celles qui accompagneront les futures vinifications.

Et d'autres nouvelles de la propriété...

Comme je vous l'avais précédemment exposé, notre nouveau cuvier vient d'accueillir la vendange 2021. Réalisé grâce au concours du Cabinet bordelais Mazières et de son architecte Audrey Pedezert, il a été intégralement conçu en béton et est désormais équipé de micro cuves pour appréhender avec encore plus de précision les vinifications parcellaires.

Ce nouveau cuvier prend d'autant plus de sens avec un millésime dont les volumes se sont confirmés de faible quantité mais néanmoins de belle facture, et dans lequel les aléas climatiques, le gel, la coulure (arrêt du stade végétatif de la fleur), n'auront eu de cesse de nous menacer. Même si nous sommes parvenus à passer au travers des désagréments, grâce à une vigilance de chaque instant, nous ne pouvons à ce jour pas estimer plus d'une demie-récolte.

Grand Corbin-Despagne vient à votre rencontre...

Toujours dans notre souhait d'assurer la promotion de notre cru, nous tenons à informer les parisiens d'entre vous que nous serons prochainement présents à Paris et nous nous faisons une joie de vous retrouver lors des événements Master Class Pro de la Revue du Vin de France, et du salon Grand Tasting Paris de Bettane & Desseauve.

Je reprends pour ma part également, et avec un enthousiasme non dissimulé, les déplacements en France et en Europe prévu lors du dernier trimestre 2021 et me réjouis de pouvoir nous réunir prochainement, tout comme de vous accueillir à la propriété pour déguster nos vins et vous faire découvrir nos nouvelles installations. Comme vous le savez sans doute, vous êtes toujours les bienvenus à Grand Corbin-Despagne !

(re)Découvrez nos dernières actualités

Un nouveau cuvier pour une vinification en précision - Juillet 2021
En Primeurs : 2020, le millésime de tous les espoirs - Avril 2021
Des fosses pédagogiques pour mieux comprendre les sols - Janvier 2021
Le vin, plus que jamais vecteur de partage - Décembre 2020

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