



📄 Download the newsletter in English

GLOIRE AU CABERNET FRANC



Chers amis, tout d'abord permettez-moi de débiter cette newsletter par les traditionnels vœux d'usage, je vous souhaite une année pleine d'épanouissement, tout comme le plaisir de continuer à nous rencontrer.

La taille a démarré tardivement en décembre, et le mois de janvier revêt un calme propice à la réflexion à Grand Corbin-Despaigne. Pendant que la vigne sommeille et que de nouvelles gelées s'offrent à nous, j'en profite pour me pencher sur l'avancée de mes différentes recherches.

Aujourd'hui je souhaiterais vous parler d'**un cépage indispensable à la signature de nos grands vins de Saint-Emilion : le cabernet franc**, que l'on retrouve également dans notre région sous la dénomination du « **bouschet** ».

Un cépage historique de Saint-Emilion...

En remontant le fil de l'histoire de Grand Corbin-Despaigne, les archives de mon grand-père font état d'une présence plus significative de cabernet franc sur notre vignoble, ce jusqu'aux années 60. Ce sont les terribles épisodes de gel de 1956 qui ont amorcé le virage que nous connaissons désormais en matière d'encépagement. Non seulement l'époque disposait de peu de clones de cabernet franc en bonne qualité, mais le merlot offrait une garantie de meilleurs rendements, le choix pour ce dernier s'est alors vite imposé.

Quand j'ai repris les rênes de la propriété **en 1996, seuls 20% du vignoble**

étaient plantés en cabernet franc, aujourd'hui cette proportion est passée progressivement à 25% et mon but est de rapidement atteindre les 35%. Un objectif permis notamment grâce aux travaux menés par l'INRAE depuis les années 2000, qui ont permis de réaliser des clones plus adaptés, complétés par un travail rigoureux de sélections massales que j'ai réalisé sur de très vieilles vignes de Grand Corbin-Despagne, certaines datant du début du XXème siècle.



Un véritable allié du merlot au fort potentiel...

C'est en 2012 que j'ai pu greffer le produit de ces sélections massales de cabernet franc grâce au concours de Lilian Bérillon, pépiniériste réputé, et ainsi reconstituer un patrimoine de ce cépage d'une grande diversité, n'étant pas issu de clones. **Le cabernet franc est par essence même un cépage qui s'inscrit en grande complémentarité du merlot, la puissance et la tension du premier répondent à merveille à la volupté du second**, favorisant un équilibre qu'il n'est plus besoin de démontrer. Le cabernet franc sait dompter la fougue du merlot, et c'est de cette association que naît la magie des grands vins de Saint-Emilion.

Le cabernet franc offre de nombreux atouts qui en font **un cépage adapté au réchauffement climatique**. Plus tardif, il a moins de chance d'être impacté par le gel, il se révèle moins sensible à la coulure, mieux résistant au mildiou et enfin il conserve plus de fraîcheur et d'acidité avec des pH plus bas, lors d'épisodes de millésimes de grosse chaleur comme nous en connaissant désormais.

Pour que ce formidable cépage longtemps délaissé s'épanouisse au mieux à Grand Corbin-Despagne, **je m'appuie une fois de plus sur les travaux de fosses pédologiques initiés là encore dès mon arrivée**. Cette cartographie de grande précision est un outil précieux pour savoir quelles sont les parcelles arrachées qui permettent à ce cépage de lui donner ses meilleures chances. Ainsi, désormais, lorsque les conditions idéales se présentent, je replante du cabernet franc à l'image de cette dernière décennie pendant laquelle j'ai arraché 5,5 ha de merlot pour en replanter 3,5 ha de cabernet franc.



Quelques mots sur le millésime 2021 et notre actualité...

Il n'est nul besoin de répéter combien 2021 restera gravé comme un millésime compliqué. Cependant les dernières dégustations après assemblage nous ont redonné le sourire et laissent entrevoir des vins dans un style de grand classicisme bordelais. **Dotés d'une belle fraîcheur et offrant une certaine opulence, l'équilibre domine et dévoile de jolis fruits. C'est un vrai Saint-Emilion !**

Concernant nos actualités, **nous sommes actuellement en conversion biodynamique Biodyvin.**

Côté cuvier nous travaillons sur un projet d'extension afin de construire **un local expérimental dédié au micro parcellaire** et **nous avons multiplié par deux le volume de nos vins élevés en amphore sur notre millésime 2021**, ce mode d'élevage favorise le maintien de la fraîcheur. Un millésime, par ailleurs, dans lequel le cabernet franc est plus représenté.

Je vous donne rendez-vous pour notre prochaine newsletter, et vous encourage à nous rendre visite à Grand Corbin-Despaigne où vous êtes toujours les bienvenus, comme sur le salon Millésime Bio de Montpellier où nous serons présents (28 février- 2 mars).

Dans l'espoir de vous retrouver très bientôt.

(re)Découvrez nos dernières newsletters

[Des levures indigènes pour aller jusqu'au bout du processus](#) - Octobre 2021

[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

{% if (contact.NOM == "") %}

François Despaigne



{% endif %}

Famille Despagne

A Saint-Emilion depuis toujours
Propriétaire depuis 1812

Château Grand Cru Corbin-Despagne

Grand Cru Classé
En bio depuis 2004, certifié depuis 2013

2021 : 210ème millésime de la Famille Despagne
sur le terroir de Grand Corbin
26ème 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