



📄 Download the newsletter in English

MILLÉSIME 2021 EN PRIMEURS



Chers amis,

Comme vous le savez très certainement, nous sommes en train de faire déguster notre dernier millésime en primeurs, et nous nous en réjouissons.

L'année 2021 s'est révélée extrêmement compliquée à appréhender, tant les aléas climatiques ont perturbé la totalité du cycle physiologique de la vigne.

L'épisode de gel de la première quinzaine d'avril nous a donné des sueurs froides et quelques nuits courtes. La mobilisation de mon équipe a permis de déployer rapidement la mise en place de bougies et l'activation de nos éoliennes, tout cela a permis de limiter l'impact en matière de rendements, seuls 5% des pieds de vigne ont été malmenés.

Le mois de mai s'est révélé tout à fait correct, avec une hausse progressive des températures qui a contrasté avec un début du mois de juin très frais. L'arrivée de l'été s'est faite sous de grosses quantités d'eau qui n'ont pas épargné nos parcelles de vieux merlots, réduisant de moitié leurs rendements. L'alternance de vagues successives de soleil, de températures fraîches et de pluie a entraîné un dysfonctionnement de la floraison, ainsi qu'une pression de mildiou très forte au gré de nos parcelles.

L'épisode de coulure aux beaux jours a réduit le nombre de raisins par pied, et le soleil estival s'est fait attendre jusqu'à la mi-août pour nous permettre de favoriser une belle maturation sur les derniers 45 jours. Ainsi les raisins restants ont été bien nourris et nous avons pu démarrer la récolte de nos jeunes merlots les derniers jours de septembre, ceux des vieux merlots les

premiers jours d'octobre et clôturer par nos cabernets francs à la mi-octobre.



Si le cycle de maturation des raisins s'est effectué plus lentement, il n'en a pas moins permis de leur permettre de gagner leur pleine maturité, et les vendanges, qui se sont déroulées dans des conditions favorables, peuvent en témoigner.

Cette année contrariée et de stress continu aura au final su délivrer la promesse d'un millésime enthousiasmant, et je ne peux que me réjouir que les améliorations techniques menées à Grand Corbin-Despaigne (cette année une table de tri densimétrique est venue compléter le tri par soufflerie) nous permettent de gagner toujours plus en précision.

Ce millésime 2021 est éloigné de la série des trois derniers, il se montre plus frais, moins riche en alcool, dominé par son caractère océanique, et s'illustre dans la grande lignée du classicisme de l'appellation. Il n'est pas sans rappeler 2011... En bouche, on note un bel équilibre, une belle fraîcheur et une jolie acidité, l'élevage sera géré avec précision, il est de mon travail de vinificateur de garantir cet équilibre, voici pourquoi une partie de cette récolte en amphores. L'idée est de conserver au maximum la fraîcheur de ce fruit en assemblant avec les lots élevés en barriques, permettant quant à elle de maintenir une structure tannique.



Chers amis professionnels, c'est à vous désormais de le découvrir et de vous faire votre avis sur ce millésime !

Veillez noter aussi que le 9 mai prochain, avec les Grands Crus Classés nous nous rendrons à Paris pour fêter les 40 ans de notre Association au Palais du Luxembourg pour un moment festif autour d'une partie de pétanque en compagnie des sommeliers, restaurateurs et cavistes parisiens.

Je vous renouvelle le plaisir que j'ai à vous accueillir à Grand Corbin-Despagne (ainsi que dans nos autres propriétés) pour parcourir le vignoble, visiter nos installations et déguster nos vins. Je me réjouis à l'idée de vous retrouver prochainement.

A très bientôt

François Despagne



(re)Découvrez nos dernières newsletters

[Gloire au Cabernet Franc - Janvier 2022](#)

[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 Despagne

{% endif %}

Famille Despagne

A Saint-Emilion depuis toujours - Vignerons depuis des siècles
Propriétaire depuis 1812

Château Grand 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