



[Download the newsletter in English](#)

GRAND CORBIN-DESPAGNE

Retour sur les conditions du millésime 2022



Chers amis,

Alors que nos vendanges viennent de se terminer et que nous sommes très satisfaits de la qualité des raisins rentrés dans notre nouveau cuvier béton, je tenais à revenir avec vous sur le cycle de ce millésime 2022 que l'on peut d'ores et déjà qualifier de hors norme.



L'hiver s'est annoncé des plus cléments et les quelques épisodes de gel se sont fait sentir dans un secteur où la vigne n'avait pas encore poussé, sur des parcelles où le débourrement ne s'était pas encore enclenché, les bourgeons étant encore clos. La douceur hivernale relative ainsi que le peu de précipitations ont entraîné une floraison précoce, du 20 au 22 mai, au lieu de s'opérer normalement début juin.

Le printemps a démarré par un mois de mai sec, début juin, ayant pu recenser plusieurs épisodes de pluie. S'en est suivi une période particulièrement chaude avec des épisodes caniculaires le 18 juin, le 18 juillet ainsi que quelques jours au mois d'août pendant lesquels le thermomètre s'est emballé. Si ces pics de chaleur spectaculaires ont eu raison des organismes humains, la vigne semble quant à elle s'être bien adaptée. Rien d'étonnant quand on se plonge dans le berceau originel de la vigne, de constater qu'elle trouve ses racines en Mésopotamie et dans le bassin méditerranéen, de quoi démontrer de manière irréfutable son amour pour la chaleur.



Cet été, seule une centaine de pieds de vignes de 3 ans sur les 164 964 pieds que compte Grand Corbin-Despaigne ont connu du stress hydrique, perdant leurs feuilles, ce qui a mis fin à leurs croissances de manière anticipée. Lors de cette défoliation, la vigne se met aussitôt en mode « survie » allant pomper l'eau de ses raisins pour l'envoyer dans son sol, le raisin ne parvient ensuite plus à se nourrir et il s'atrophie.

L'été 2022 faisait craindre la sécheresse du millésime 1976, mais la majorité du vignoble a su bien résister et quelques pluies salutaires sont apparues à partir du 15 août, où l'on a pu observer jusqu'à 35 mm de précipitations.

Nous avons attaqué les vendanges les premiers jours de septembre, avec une dizaine de jours d'avance par rapport à la moyenne des 50 dernières années, et pour double objectif de rentrer des raisins équilibrés et de stabiliser des pH pour conserver un maximum de fraîcheur dans nos vins.

Les premiers jus se sont avérés de couleur très foncée, dense, presque noirs, une concentration due à ce millésime solaire et des raisins dont le poids des baies a été cette année de 1 gramme en moyenne (au lieu de 1,5g d'ordinaire). Force est de constater néanmoins que ces mêmes jus explosent de fruits frais, et que les macérations ont pu d'ores et déjà annoncer des vins extrêmement équilibrés. La concentration en polyphénols des pellicules - anthocyanes et tanins - ainsi que la qualité des pépins nous a obligés à effectuer cette année nos macérations avec une extrême délicatesse. Certes le ratio jus et matière solide est assez faible comme l'on pouvait s'en douter en observant les baies de 30% plus petites qu'à l'accoutumée, mais nous avons également prêté attention à ne pas chercher trop d'extraction des peaux et des pépins pour éviter toute dureté. Ce millésime technique et exigeant s'est donc opéré tout en subtilité et en délicatesse.



Quelques autres nouvelles de la propriété



L'INAO a dévoilé le 8 septembre le classement de crus de notre appellation Saint-Emilion Grand Cru ; je suis ravi d'avoir pu maintenir, grâce aux efforts menés conjointement avec mes équipes, Grand Corbin-Despaigne au rang de Grand Cru Classé de l'appellation ; et de constater que notre travail a su être très bien noté

en matière de terroirs et de conduite du vignoble, de qualité des millésimes élaborés sur les millésimes 2005 à 2019.

Par ailleurs, le cycle de la vigne côtoie un autre cycle annuel, celui des tournées nous permettant de venir avec toujours autant d'enthousiasme à votre rencontre pour vous parler de mes vins. Après Londres en septembre, Taiwan et la Corée du Sud en dégustation, nous nous rendrons prochainement au Luxembourg, en Belgique, aux Pays-Bas, ainsi qu'à Paris à plusieurs reprises où peut-être aurons-nous le plaisir d'échanger avec vous.

Très sincèrement,

François Despagne



(re)Découvrez nos dernières newsletters

Millésime 2021 en Primeurs - Avril 2022

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

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

2022 : 211ème millésime de la Famille Despagne
sur le terroir de Grand Corbin
27ème 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