

**\*\*** Download the newsletter in English

### **GRAND CORBIN-DESPAGNE**

Newsletter No. 10

## Primeurs 2022 : Quand la vigne s'adapte parfaitement aux fortes chaleurs

Chers amis,

A l'approche de notre campagne Primeurs j'ai le plaisir de vous donner quelques nouvelles de ce Millésime 2022, actuellement en cours d'élevage.

Ce millésime, d'ores et déjà caractérisé au superlatif, a fait l'objet d'un cycle physiologique des plus particuliers, le recul de six mois nous permet désormais d'en livrer une certaine lecture. Nous pouvons d'ores et déjà observer que bien que d'une typicité solaire, le vin demeure étonnamment d'un grand classicisme.



## Les raisins entrent en résistance pour affronter les grandes chaleurs...

Comme je vous l'avais évoqué au moment des vendanges, la récolte s'est faite dans des conditions idéales, et la qualité du fruit était magnifique. La première étape stratégique, à savoir la macération, s'est faite tout en douceur avec des températures fraîches maintenues à 26 degrés, pour permettre au raisin de livrer son plein potentiel en termes de structure et de couleur. Nous parlerons plus d'infusion que d'extraction tant la matière contenue dans la peau présentait une grande richesse naturelle.

Nous avons pu également observer que le raisin et sa peau se sont adaptés précocement aux conditions extrêmes de forte chaleur et de sécheresse, délivrées tout au long de l'année, et ce, dès les épisodes de la floraison et de la nouaison. Contrairement au millésime caniculaire de 2003 où lors de la véraison la peau des raisins semblait connaître l'effet d'un coup de soleil brutal, cette dernière s'est ici préparée bien en amont, comme rentrant en résistance pour affronter la rudesse des épisodes à venir. Les raisins ont su puiser l'eau tout en douceur avec sobriété.



# Un millésime là encore dominé par l'équilibre et la fraîcheur...

2022 réunit tous les marqueurs d'un grand millésime : de l'alcool, une couleur sombre, profonde, des tanins puissants, une bouche très fraîche, une belle acidité et un pH bien maîtrisé caractéristique de Grand Corbin-Despagne (de 3,60-3,65), c'est la nature même des raisins qui a su maintenir cet équilibre.

Aujourd'hui après ce semestre d'élevage, le vin offre une belle densité, une richesse visuelle très forte avec des IPT très élevés, et un net maintien de fraîcheur.

l'élevage est opéré avec la plus grande prudence, et nous en menons une partie en amphore à hauteur de 10% pour garantir au maximum le croquant du fruit en remplacement de barriques anciennes qui peuvent apporter une sécheresse en bouche.



### 2022 à la dégustation...

La robe de ce magnifique vin en primeurs offre une robe profonde et sombre, avec des reflets violines, qui laisse supposer une grande richesse et de la complexité.

Les fruits noirs (mûre) dominent le premier nez, pour laisser place à la fraîcheur de fruits rouges tels la framboise, là encore un fruit garanti par la qualité de l'élevage.

A l'agitation les arômes s'intensifient pour évoluer sur des notes de réglisse.

L'attaque en bouche se fait pleine et riche, l'acidité apporte l'équilibre.

Les tanins se révèlent parfaitement harmonieux et le vin s'étire dans une belle longueur de plusieurs dizaines de caudalies. Le vin apparaît déjà prêt à boire et offrira son plein potentiel entre 10 et 20 ans, voire plus.

2022 n'est pas sans rappeler dans sa puissance, sa richesse et son élégance un autre fabuleux millésime dans le plus grand classicisme bordelais, le millésime 2010 qui était également le millésime au superlatif...



## Toujours au chapitre des bonnes nouvelles...

Étant friand de vins rouges légers à boire l'été, j'ai élaboré cette année un clairet qui je l'espère saura vous enthousiasmer tout autant que moi. Ce clairet est un hommage à mes aïeux, tout comme à la grande tradition bordelaise. Il sera à savourer prochainement à l'approche des premiers rayons de soleil.

Je vous souhaite une belle découverte.

François Despagne

#### (re)Découvrez nos dernières newsletters

Le retour aux origines - Janvier 2023

Les conditions du millésime 2022 - Octobre 2022

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