



 [Download the newsletter in English](#)

**GRAND CORBIN-DESPAGNE**  
Newsletter No. 11



**VENDANGES 2023**  
*Encore un très beau millésime*

Chers amis,

C'est avec beaucoup d'enthousiasme que je vous présente mes crus 2023.

Au risque d'être un peu gêné de le dire, ce millésime 2023 remplit une fois de plus toutes les conditions d'un grand millésime, ne boudons pas notre plaisir !



Le cycle physiologique de la vigne s'est illustré dans les standards habituels de la région bordelaise. Le printemps nous a laissé entrevoir quelques craintes de gelée sans conséquence, la floraison opérée le 29 mai de manière homogène a connu un pic de pollinisation élevé, qui a pu laisser présager d'une quantité de raisin des plus favorables.

Le mois de juin s'est poursuivi sous de fortes pluies, nous laissant redouter des risques de mildiou. A Bordeaux il suffit d'observer notre climat pour se rendre compte que le mildiou fait partie intégrante de nos vies, il n'y à rien de nouveau, nous nous serions bien passé des prédictions des multiples cassandres concernant cet épisode mais c'est un autre sujet...

Juillet a quant à lui connu très peu de pluie et n'a pas subi les chaleurs excessives de l'été 2022. La véraison s'est parfaitement déroulée en août avec une grande chaleur et 25 mm de pluie le 15 août qui ont été salutaires dans le vignoble. D'une manière générale le mois de septembre peut être qualifié d'exceptionnel ; la première semaine a été marquée par des très fortes chaleurs qui ont favorisé une maturation de l'ensemble des baies. Ces dernières se sont poursuivies pendant toute la durée du mois pour nous permettre de récolter une vendange à la carte, au gré des nombreuses dégustations des baies de raisins dans les rangs de vigne.



Nous avons ainsi pu démarrer sereinement les vendanges le 11 septembre, en commençant par les jeunes merlots ; assez étendues, elles se sont terminées le 27 septembre avec un arrêt de 5 jours entre les merlots et les cabernets francs. Les conditions sanitaires étaient parfaites, et la vigne nous a offert des grappes fournies et des baies de raisins de 15 à 20% supérieur en termes de poids.

Nous sommes actuellement en pleine macération et les jus se révèlent plein d'éclat, d'un beau rouge violacé, et ils traduisent un bel équilibre avec un pH autour de 3,60 contenant une superbe richesse en polyphénol ; tout concourt donc inévitablement une fois de plus à réaliser un grand millésime. Que cela soit du côté des merlots ou des cabernet francs, les équilibres sont magnifiques, et nous opérons des macérations longues, tout en souplesse et en délicatesse, pour obtenir des vins dévoilant la fraîcheur du fruit ainsi qu'une belle densité.



Sur le vignoble voisin de Pomerol avec mon cru Château Le Chemin, nous avons pu observer le même profil de vin, avec beaucoup de velouté et de douceur. Quant à Castillon avec mes Châteaux Ampélia et Rochers de Joanin, l'année s'est avérée compliquée avec des rendements très faibles, un problème matériel m'ayant empêché de traiter comme il le fallait en raison des excédents d'eau rendant les sols inaccessibles, et qui ont entraîné des dégâts sur plus de la moitié du vignoble. Fort heureusement, les parties ayant été protégées permettent néanmoins d'avoir de jolis vins mais en moindre quantité. Ces rendements faibles ont été accentués par la sécheresse de début septembre sur une partie du vignoble planté sur des sols calcaires, sur lesquels l'enracinement est peu profond.



## D'autres nouvelles nous concernant...

Dans le cadre de la première édition de la Fête des Vendanges des Grands Crus Classés de Saint-Emilion qui se dérouleront les 14 et 15 octobre prochains, j'organise le 15 octobre un atelier cousu main dans lequel je ferai découvrir les millésimes en 9 sur pas moins de 4 décennies, les inscriptions sont à faire via les offices du tourisme de Saint-Emilion et de Libourne.

J'ai également naturellement repris la route et, après le triptyque Bruxelles-Lille-Amsterdam, je serai à Londres le 11 novembre pour le Decanter Fine Wine Encounter, avant de retrouver Paris le 13 novembre pour le salon Biodyvin qui se déroulera à l'Hôtel Intercontinental. Je mettrai ensuite le cap sur le Danemark et la Belgique avant de gagner en janvier les Etats-Unis, dans le cadre de ma tournée annuelle.

Enfin, je souhaitais une nouvelle fois vous remercier pour l'accueil des plus optimistes que vous avez réservé à notre Heritage Vinum Clarum, notre claret qui est l'héritage d'une grande tradition de ma famille indissociable de l'histoire bordelaise. Les petites quantités de ce premier millésime (2022) ne m'ont pas permis de pouvoir répondre favorablement à la demande, et comme je l'aurais souhaité, voilà pourquoi je prends

soin d'élaborer pour 2023 un volume supérieur. Vous en aurez prochainement des nouvelles, tout comme du reste de mes vins.

Vous êtes naturellement toujours les bienvenus à Saint-Emilion, je me réjouis de vous revoir prochainement.

Très sincèrement,

**François Despagne**



(re)Découvrez nos dernières newsletters

[Primeurs 2022](#) - Avril 2023

[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

**2023** : 212ème 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](#)

© 2023 Château Grand Corbin-Despagne