



 [Download the newsletter in English](#)

GRAND CORBIN-DESPAGNE

NEWSLETTER No. 15

Notre millésime 2024 En Primeur

Chers Amis,

Je suis ravi de vous présenter mon millésime 2024, lequel, après 9 mois d'élevage, se présente avec tout l'équilibre que nous pressentions en septembre au moment de sa récolte. La connaissance de notre terroir, les opérations dans le vignoble, le choix de la date de récolte et le tri ont fait la différence dans un millésime de vigneron où vivre (sur) son vignoble au quotidien apporte une différence majeure.



En effet au printemps, ce millésime capricieux ne nous a pas laissé beaucoup de répit, il restera longtemps dans nos mémoires. 2024 se distingue avant tout par la répétition d'épisodes de pluies excessives, ayant engendré de fortes pressions maladies. Tout cela nous a contraints, avec les équipes, à une vigilance de chaque instant. Heureusement pour nous, le mois d'août qui est le mois de la maturité des raisins s'est illustré comme l'un des plus secs depuis 80 ans, asséchant la vigne, et favorisant une belle progression de la maturation des baies de raisin.



Digeste et frais, ce millésime **2024 de Grand Corbin-Despaigne** est plein de ressource et devrait trouver échos auprès des demandes de consommateurs actuels, à la recherche de vins capables de révéler un fruit éclatant de fraîcheur. Il n'est pas sans rappeler de jolis millésimes comme 2008, 2012 voire 2014.

Ce sont d'ailleurs ces millésimes qui sont particulièrement appréciés actuellement, notamment sur les **tables des établissements gastronomiques** que nous fournissons : les tables étoilées que sont L'Amicis (* à Bordeaux), l'Observatoire du Gabriel (**à Bordeaux), La Table de Pavie (** à Saint-Emilion), l'Atelier Robuchon Etoile (*à Paris) Les Fresques (*à Monestier en Dordogne), mais encore les tables bistro-bonomiques comme La Table de Catusseau à Pomerol, ou à Saint-Emilion avec L'Envers de Décor, Le Grand Barrail et Le Jardin.



À l'instar de tout millésime, l'élevage va être primordial afin d'apporter au vin un joli volume et une belle densité. Ainsi l'élevage anciennement pratiqué uniquement en barrique est désormais complété par un vieillissement en amphore, toujours dans cette optique de privilégier l'équilibre et la fraîcheur.

Mes autres vins, **Château Le Chemin** à Pomerol et **Château Ampélia** à Castillon s'inscrivent également dans ces mêmes caractéristiques. Il est à noter qu'une parcelle de Le Chemin a été légèrement impactée par un orage de grêle ce qui explique la très faible quantité de vin produit, 2 fois moins qu'en 2023.

Une vidéo de présentation de nos vins est disponible sur Youtube si vous souhaitez en savoir plus.



HERITAGE VINUM CLARUM

Comme vous le savez, depuis quelques années j'ai souhaité rendre hommage à la longue tradition du claret bordelais, bien connu et adoré de nos voisins d'outre-manche qui se régalaient de ce «french claret ». Ce vin à la couleur rouge clair grenat, que mes aïeux ont élaboré probablement lors de leurs premiers millésimes et qu'ils continuaient toujours de produire pour leur consommation familiale est un véritable symbole pour moi. En effet c'est son accessibilité qui m'a permis à l'âge de 18 ans de commencer à me tourner vers les vins rouges. Ni rosé ni rouge, le claret est un ovni qui offre toutes les caractéristiques des vins de soifs, au sens noble du terme.

Le millésime 2024 de mon Heritage Vinum Clarum est déjà disponible. Frais, digeste, exprimant le croquant et le jus du fruit, il est synonyme de gourmandise à l'état pur ! Ce vin est à consommer frais en apéritif voire avec des mets à base de viande blanche ou volaille. L'étiquette de Heritage Vinum Clarum reprend les codes de la première étiquette réalisées à Grand Corbin-Despagne vers 1850.

Je reste à votre écoute,

Très sincèrement,

François Despagne



(re)Découvrez nos dernières newsletters

[Millésime 2024, Haut les coeurs !](#) - Octobre 2024

[Ode à l'environnement](#) - Janvier 2023

[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

[Dés 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 de Grand Corbin-Despagne

Château Grand Corbin-Despagne

Grand Cru Classé

En bio depuis 2004, certifié depuis 2013

2024 : 213ème millésime de la Famille Despagne
sur le terroir de Grand Corbin
29ème 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](#)

© 2024 Château Grand Corbin-Despagne