



CHÂTEAU  
*La Rose Figeac*

POMEROL

Vignoble maternel depuis 1961

A partir de 1938, Louis Rapin s'investit sur les vignobles de Montagne et Saint-Émilion (Château La Tour Figeac).

En 1961, il achète le cru de son voisin, en appellation Pomerol, autour duquel il va grouper d'autres parcelles et rebaptiser l'ensemble Château La Rose Figeac. En 1972, par succession, Françoise Rapin, sa fille, et Gérard Despagne, son gendre, fils d'une famille saint-émilionnaise depuis plus de trois siècles (Château Grand Corbin-Despagne) exploitent une partie des vignobles.

Nathalie prend la direction de Château La Rose Figeac, Pomerol, le 1<sup>er</sup> août 2013 avec comme projets : à partir du chai d'origine, la construction et l'équipement d'un cuvier de vinification et d'un chai d'élevage, en 2015 la construction d'un chai de stockage climatisé, en 2017 celle d'un bureau détaché de l'espace privé pour accueillir 4 personnes et en 2020 une salle de réception dans sa maison pour 10 personnes (sur rendez-vous). Quant au vignoble, certifié bio depuis 2009, Nathalie observe en plus le calendrier lunaire, applique des tisanes... A bientôt la biodynamie ?

1938 ————— 1961 ————— 1969 ————— 2008 ————— 2013

### En général

**Appellation** : AOC Pomerol

**Propriétaire récoltant** : Nathalie Despagne

**Localisation** : sud-Est de l'appellation  
(à côté de Figeac & La Tour Figeac)

**Superficie** : 4,56 ha

**Terroir** : sablo-graveleux

**Age moyen des vignes** : 40 ans

**Densité de plantation** : 6 500 pieds / ha

**Cépages** : 82 % merlot - 18 % cabernet franc

**Mode de culture** : agriculture biologique  
certifiée par Ecocert depuis 2009

**Conduite du vignoble** : labour, semis et travaux en vert, adapté à chaque parcelle

**Vendanges** : manuelles, en cagettes, avec tri à la vigne et au chai par densimétrie.

**Vinification** : traditionnelle et parcellaire en cuves inox thermo-régulées (57 et 40 hl), levures indigènes

**Enologie** : Mikaël Laizet  
(Laboratoire Rolland)

**Maître de chai** : Sébastien Xans

**Elevage** : barriques de chêne français (225 et 500 l)

**Rendement moyen** : 40 hl / ha

**Mise en bouteilles** : au château, entre mars et avril  
(en jours « fruit » ou « fleur »)

**Conditionnement** : caisses bois NIMP15 étampées  
(6 bouteilles à plat, 12 couchées)

### Millésime 2024

**Superficie en production** : 4,42 ha

**Dates de vendanges** :

Merlots : 25 - 27 & 30 septembre 2024

Cabernets francs : 7 octobre 2024

**Tri** : par Densibaie

**Vinification** : parcellaire et préfermentaire à froid avec inertage au gaz carbonique. Levures indigènes sélectionnées sur nos meilleures parcelles. Alternance entre remontage, pigeage et délestage sur une large plage horaire pour exploiter au mieux le potentiel des raisins. Macération de 2 à 4 semaines avant écoulage pour la fermentation malolactique en barriques (225 et 500 litres). 10 hl en vinification intégrale (2 x 500 litres). 3 hectolitres de merlots et 3 hl de cabernets francs en amphores.

**Pressoir** : vertical à cage de 5 hl

**Elevage** : en barriques 55 % neuves 40 % d'un vin, 5 % en amphores dont 30 % en 500 litres

**Assemblage** : 85 % merlot - 15 % cabernet franc

**Rendement** : 32 hl / ha

**Production** :

Château La Rose Figeac

Le Temps de La Rose Figeac

**Habillage** : La Rose Figeac bouteille, magnum et double magnum, bouchon liège naturel, capsule étain, étiquette et contre, en caisses bois ou cartons de 12 ou 6 à plat. Le Temps bouteille, bouchon technique, capsule aluminium, étiquette-contre, en cartons 2 x 3





CHÂTEAU  
*La Rose Figeac*  
POMEROL



Millésime marqué au feu  
sur bâton et bout cerclé



CHÂTEAU  
*La Rose Figeac*  
POMEROL  
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

« Millésime »

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

PAR NATHALIE DESPAGNE SAS  
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT  
à 33500 Libourne - Gironde - France

[www.larosefigeac.com](http://www.larosefigeac.com)

GRAND VIN DE BORDEAUX-PRODUIT DE FRANCE

13,5%vol.



750ml

" La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. "



VIN BIOLOGIQUE  
De la Terre au Verre  
DEPUIS 2009



« lot »

CHÂTEAU  
*La Rose Figeac*  
POMEROL  
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

« Millésime »

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

PAR NATHALIE DESPAGNE SAS  
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT  
à 33500 Libourne - Gironde - France

[www.larosefigeac.com](http://www.larosefigeac.com)

GRAND VIN DE BORDEAUX-PRODUIT DE FRANCE

13,5%vol.



750ml



VIN BIOLOGIQUE  
De la Terre au Verre  
DEPUIS 2009



« lot »



CHÂTEAU  
*La Rose Figeac*  
POMEROL

