



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 avec un espace de réception (6 personnes maximum), vente, dégustation (sur rendez-vous) et en 2020 une salle de réception pour 10 personnes (sur rendez-vous) sans oublier de toujours suivre le vignoble dans la réflexion « bio » et le respect environnemental (certifié SME).

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** : 30 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, enherbement 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** : 42 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 2020

**Superficie en production** : 4,28 ha

#### Dates de vendanges :

Merlots : 11 & 21-22-28-29 septembre 2019

Cabernets francs : 5 octobre 2019

**Tri** : par densimétrie Flotatrie

**Vinification** : traditionnelle, parcellaire et préfermentaire à  
froid avec inertage par gaz carbonique pendant 3 jours à 8  
degrés. Pieds de cuve en levures indigènes sélectionnées  
sur les meilleures parcelles. Montée progressive des  
températures entre 26 et 28 degrés. 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 de 225 et 500  
litres aussi en cuve inox de 40 hl.

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

**Elevage** : en barriques 60 % neuves 40 % d'un vin dont  
20 % en 500 litres (Cadus, Orion, Darnajou, Seguin  
Moreau, Ana)

**Assemblage** : 70 % merlot - 30 % cabernet franc

**Rendement** : 42 hl / ha

**Production** : 1<sup>er</sup> vin : Château La Rose Figeac  
Second vin : Le Temps de La Rose Figeac

**Habillage** : **La Rose Figeac** bouteille magnum et double  
magnum, bouchon liège naturel, capsule étain,  
étiquette et contre **Le Temps** bouteille, bouchon  
technique, capsule aluminium, étiquette-contre

**Dégustation** : joli fruit, soyeux en bouche et belle  
longueur...