

CHÂTEAU  
*La Rose Figeac*



**Appellation** : AOC Pomerol

**Propriétaire et récoltant** : Nathalie Despagne

**Localisation** : Sud-Est de l'appellation

**Superficie** : 4,56 ha

**Terroir** : sablo-graveleux

**Age moyen des vignes** : 30 ans

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

**Cépages** : 90 % merlot – 10 % cabernet franc

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

**Conduite du vignoble** : labour, enherbement et travaux en vert

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

**Vinification** : traditionnelle et parcellaire en cuves inox thermo-régulées

**Cœnologie** : Mikaël Laizet (Laboratoire Michel Rolland)

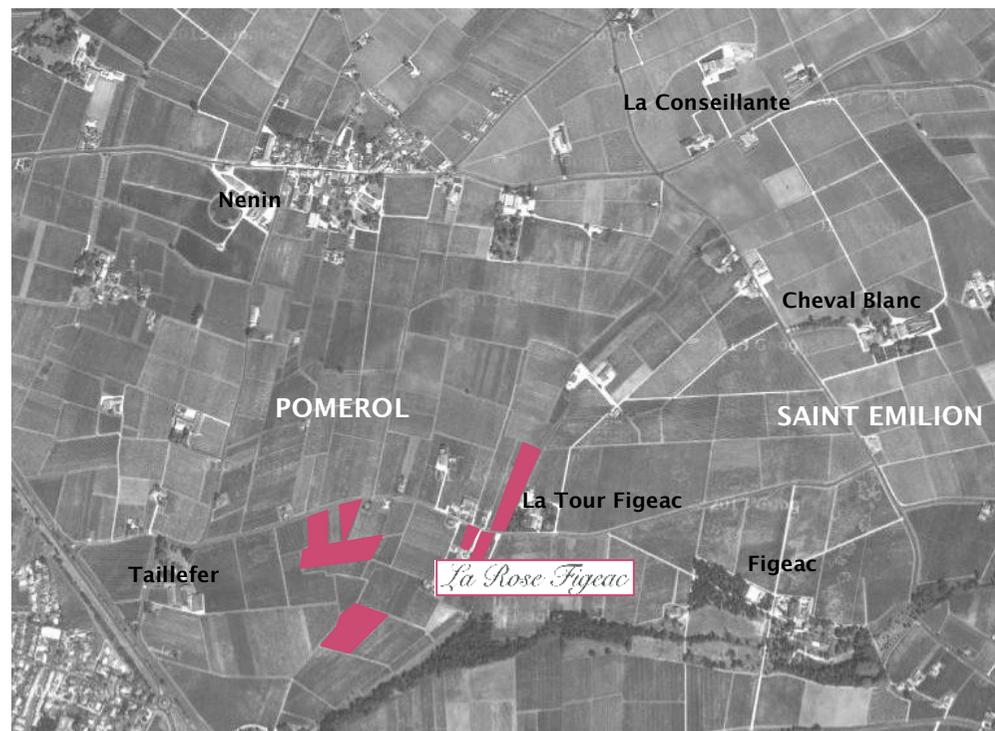
**Elevage** : barriques de chêne français

**Rendement moyen** : 35 hl / ha

**Mise en bouteilles** : au château

**Habillage** : bouteille lourde teinte antique, bouchon liège naturel, capsule étain, étiquette et contre étiquette

**Conditionnement** : carton et caisse bois estampé de 6 bouteilles à plat et 12 couchées



### Millésime 2013

**Dates de vendanges** : 27, 28 et 30 septembre 2013

**Rendement** : 19 hl / ha

**Vinification** : montée en température progressive jusqu'à 27° en fermentation alcoolique, à 35° pour macération puis écoulage des lots en barriques pour opérer la fermentation malolactique

**Pressoir** : horizontal pneumatique

**Elevage** : 60 % barriques neuves et 40 % barriques d'un vin

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

**Production** : 4 000 bouteilles de 1<sup>er</sup> vin

**Dégustation** : le premier nez dévoile des arômes de fruits rouges frais, mûrs et d'une bonne pureté. L'agitation amène un parfum délicat de bois qui s'harmonise avec le fruit. Les tannins sont discrets et la finale en bouche conserve l'équilibre entre fruit, bois, alcool et acidité.

## Une exploitation sur trois générations...

Entre 1938 et 1964, Louis Rapin s'investit sur les vignobles de Montagne, Saint-Émilion, Pomerol et Libourne. En 1972, par succession, Françoise Rapin, sa fille, et Gérard Despagne, son gendre, fils d'une famille enracinée dans la terre saint-émilionnaise depuis plus de trois siècles (Château Grand Corbin-Despagne) exploitent une partie des vignobles. A cet héritage, ils adjoindront plusieurs acquisitions sur les appellations Saint-Émilion et Pomerol.

En 2008, Gérard et Françoise organisent leurs donations entre leurs trois enfants, Nicolas, François et Nathalie.

Petite fille de Louis Rapin, fille de Gérard et Françoise Despagne, Nathalie prend la direction de Château La Rose Figeac le 1<sup>er</sup> août 2013.

## Château La Rose Figeac

En 1961, Louis Rapin, propriétaire de Château La Tour Figeac, achète le cru de son voisin, en appellation Pomerol. Autour de ce petit domaine, cité notamment dans le Cocks & Féret dès la fin du dix-neuvième siècle, il va grouper d'autres parcelles et rebaptiser l'ensemble Château La Rose Figeac. A la maison de maître, rénovée en 2003 par son gendre Gérard Despagne, est adossé, depuis 2009, un bâtiment d'exploitation abritant un cuvier de vinification et un chai à barriques qui ont accueilli le « 2013 » comme premier millésime.

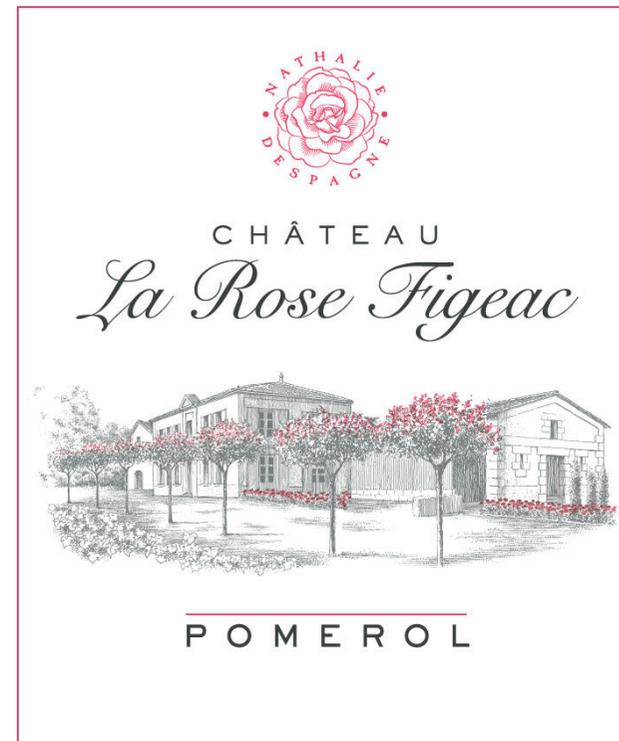


### Visites sur rendez vous

Nathalie Despagne - 54 chemin de La Lamberte - 33500 Libourne - France

+33 (0) 6 82 12 13 34 • +33 (0) 5 57 25 04 92

nathaliedespagne@larosefigeac.com - www.larosefigeac.com



1938 — 1961 — 1969 — 2008 — 2013