



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.

En 2008, Gérard et Françoise organisent leurs donations entre leurs trois enfants, Nicolas, François et Nathalie. Nathalie prend la direction de Château La Rose Figeac, Pomerol, le 1^{er} août 2013 avec comme projets la restructuration du vignoble, l'aménagement du cuvier de vinification et du chai d'élevage et la construction d'un chai de stockage.

1938 — 1961 — 1969 — 2008 — 2013

En général

Appellation : AOC Pomerol

Propriétaire récoltant : Nathalie Despagne

Localisation : Sud-Est de l'appellation (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 : 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

Oenologue : 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 étampé de 6 bouteilles à plat et 12 couchées

Millésime 2014

Superficie en production : 3,68 ha (0,88 ha à venir en 2016)

Dates de vendanges :

Merlots : 30 septembre et 1^{er} octobre

Cabernets : 2 octobre

Vinification :

Opérations variables adaptées aux lots parcellaires : remontage, délestage et pigeage légers. Montée en température progressive jusqu'à 27° en fermentation alcoolique, à 35° pour macération, puis écoulage des lots en barriques pour la fermentation malolactique

Pressoir : vertical à cage de 5 hl

Elevage :

Barriques 50 % neuves et 50 % d'un vin (Darnajou, Rémond, Cadus)

Assemblage :

95 % merlot – 5 % cabernet franc

Rendement : 40 hl / ha

Production :

10 000 bouteilles de 1^{er} vin

8 000 bouteilles de 2nd vin

Dégustation :

Belle robe violacée profonde.

Des arômes de fruits rouges prédominant, accompagnés de légères notes empyreumatiques qui amènent de la complexité. La bouche est charnue, bien équilibrée avec une note acidulée apportant beaucoup de longueur et de fraîcheur.

Un vin charmeur et qui augure d'un bel avenir.

