



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 estampé de 6 bouteilles à plat et 12 couchées

Millésime 2015

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

Dates de vendanges :
Merlots : 15-18-19 septembre
Cabernets francs : 28 septembre

Vinification :
Opérations variables adaptées aux lots parcellaires : remontage, délestage et pigeage léger. Montée en température progressive jusqu'à 26° en fermentation alcoolique, à 30° 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 (Damajou, Rémond, Cadus, Orion)

Assemblage :
95 % merlot - 5 % cabernet franc

Rendement : 38 hl / ha

Production :
11 500 bouteilles de 1^{er} vin
7 200 bouteilles de 2nd vin

Dégustation :
Belle couleur soutenue.
Robe pourpre dense et profonde.
Nez complexe laissant deviner un mariage subtil de notes de fruits noirs à celles de torréfaction apportées par l'élevage en barriques.
La bouche offre sous une corpulence délicate de l'onctuosité et de la sucrosité.
L'ensemble est construit sur l'élégance la fraîcheur et la finesse, les arômes restent harmonieux équilibrés et purs.

