



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<sup>er</sup> 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 (57 et 40 hl)

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

**Maître de chai :** Sébastien Xans

**Elevage :** Barriques de chêne français

**Rendement moyen :** 38 hl / ha

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

**Habillage :** Bouteille et magnum, teinte antique, bouchon liège naturel, capsule étain, étiquette et contre étiquette \*

**Conditionnement :** Caisses bois NIMP15 estampées (6 bouteilles à plat, 12 couchées... \*)

**Millésime 2016**

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

**Dates de vendanges :**

Merlots : 28-29-30 septembre - 1<sup>er</sup> octobre

Cabernets francs : 13-14 octobre

**Vinification :**

Traditionnelle et parcellaire. Remontage, délestage et pigeage légers. Montée en température progressive jusqu'à 26° en fermentation alcoolique (FA). Ecoulage des lots en barriques pour fermentation malolactique (FML). Nouveauté en 2016 : levures indigènes. 5 semaines de cuvaision. Macération à froid et longue après FA. 11,25 hl en vinification intégrale

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

**Elevage :**

Barriques 60 % neuves et 40 % d'un vin (Cadus, Darnajou, Orion \*, Rémond \*)

Nouveauté en 2016 : 30 hl en fûts de 500 litres \*

**Assemblage :**

85 % merlot - 15 % cabernet franc

**Rendement :** 42 hl / ha

**Production :**

Château La Rose Figeac - 16 300 bouteilles  
Les Sables de la Rose Figeac et Châteeau Hautes Graves Beaulieu (2<sup>nd</sup> vin - exclusivité négoce de Bordeaux) - 7 600 bouteilles

**Dégustation :**

Robe profonde de couleur cassis.

Belle couleur soutenue.

Nez laissant deviner aussitôt des notes de fruits frais et une subtile touche de boisé blond.

La bouche rejoint le nez en offrant un goût délicat et onctueux avec un fondu fruit bois harmonieux.

L'ensemble est construit sur l'équilibre, l'élégance, la fraîcheur et la finesse, les arômes restent purs.



\* Merci de remettre vos conditions le 31 janvier 2018. Pour toute instruction de mise en bouteille particulière - conditionnements spéciaux hors caisses bois de 12 en Acquit - se référer aux tarifs recommandés Année 2017 du Conseil des Grands Crus Classés en 1855