



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^{er} août 2013 avec comme projets : aussitôt la construction, à partir du chai d'origine, et l'équipement d'un cuvier de vinification et d'un chai d'élevage, en 2015 la construction d'un chai de stockage climatisé et en 2017 celle d'un bureau, extérieur à sa maison d'habitation, avec un espace de réception visite dégustation (sur rendez-vous) et toujours suivre le vignoble dans une réflexion et un respect de l'environnement (certifié SME).

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 2018

Superficie en production : 4,28 ha

Dates de vendanges :
Merlots : 19-20 & 26-27 septembre 2018
Cabernets francs : 5 octobre 2018

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 après fermentation malolactique en cuves (FML). Levures indigènes. 5 semaines de cuvaison. Macération à froid et longue après FA. 12,50 hl en vinification intégrale

Pressoir : vertical à cage de 5 hl

Elevage :
Barriques 50 % neuves et 50 % d'un vin (Cadius, Darnajou, Seguin, Orion *, Rémond *)
30 hl en fûts de 500 litres *

Assemblage :
85 % merlot - 15 % cabernet franc

Rendement : 30 hl / ha

Production :
17 000 bouteilles
Pas de second vin



☰ JAMESUCKLING.COM

CHÂTEAU LA ROSE FIGEAC ★ POMEROL 2018

Thursday, April 11, 2019

Country	France	Score
Region	Bordeaux	93-94
Vintage	2018	

[CHECK WINE SEARCHER PRICE](#)
[DOWNLOAD SHELF TALKER](#)

Vivid energy and freshness highlight the pure fruit and focus in this wine. Medium body. Clean finish. Could be the best ever?

* Merci de remettre vos conditions avant le 31 janvier 2020. Pour toute instruction de mise en bouteille particulière - conditionnements spéciaux hors caisses bois de 12 en Acquit - se référer aux tarifs recommandés Année 2019 du Conseil des Grands Crus Classés en 1855

NATHALIE DESPAGNE - Château La Rose Figeac - AOC POMEROL - 54 Chemin de La Lamberte - 33500 LIBOURNE - FRANCE
mobile : + 33 (0)6 82 12 13 34 - fixe : + 33 (0)5 57 25 04 92 - mail : nathaliedespagne@larosefigeac.com - site : www.larosefigeac.com

SAS au capital social de 10 000 € - SIREN 792 728 404 - TVA FR43 792 728 404 - IBAN FR76 1330 6000 3800 0963 9463 03