

**Famille Despagne :**  
**A Saint-Emilion depuis toujours**  
**Vigneron depuis des siècles**  
**Sur le terroir de Grand Corbin-Despagne**  
**depuis 1812**

### **Millésime 2025**

**214<sup>ième</sup> millésime de la famille Despagne sur**  
**le terroir de Grand Corbin-Despagne**  
**François Despagne, 7<sup>ième</sup> génération, 35<sup>ème</sup>**  
**millésime comme vinificateur et 30<sup>ème</sup> à la**  
**direction du cru.**

**Les dates de début des vendanges :**

- 08/09/2025 : Merlot jeunes vignes
- 10/09/2025 : Merlot
- 17/09/2025 : Cabernets

**Assemblage 2025 :**

- 85% Merlot
- 14% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

**Elevage :**

- 35% barriques neuves
- 35% barriques d'un an
- 10% barriques de 400L
- 10% amphores

**Rendement : 22 hl/ha**

**Prévision :**

**Production : 60 000 bouteilles**

**Degré alcoolique : 13,50% vol**

**pH : 3,68 - Acidité Totale : 2,80**

## **Fiche technique générale**

**Propriété familiale depuis 1812**

**Localisation :** nord de l'appellation Saint-Emilion,  
limitrophe de Pomerol

**Appellation :** Saint-Emilion Grand Cru

**Classement :** Grand Cru Classé

**Surface :** 28,79 hectares

**Terroir :** argilo-siliceux sur crasse de fer (argiles  
bleues) et sables anciens sur argile bleues

**Age moyen du vignoble :** 35 ans

**Encépagement :** 75% Merlot, 24% Cabernet-  
Franc, 1% Cabernet-Sauvignon

**Porte-greffes :** 101-14, 3309, Riparia

**Densité de plantation :** 6.000 à 8.000 pieds/ha

**Culture du vignoble :** par labour ou enherbement,  
sans aucune utilisation d'herbicide.  
Agriculture et vin biologique certifiés depuis 2013  
contrôlée par Qualisud FR-BIO 16.  
Certification Biodynamie par Biodyvin depuis le  
millésime 2024

**Opérations en vert :** ébourgeonnage, dédoubleage,  
effeuillages, éclaircissage, échardage si  
nécessaire.

**Vendanges :** manuelles en cagettes avec 5 tris  
successifs dont par soufflerie et densimétrie.

**Rendement moyen :** 35 à 40 hl/ha

**Vinification :** différentes opérations variables  
selon les lots parcellaires et le millésime ;  
multiples petits remontages, délestage, pigeage.  
Température de macération : 28°C.

**Mise en bouteille :** 21 mois après la récolte

**Production annuelle moyenne :** 70.000 à 100.000  
bouteilles selon le millésime

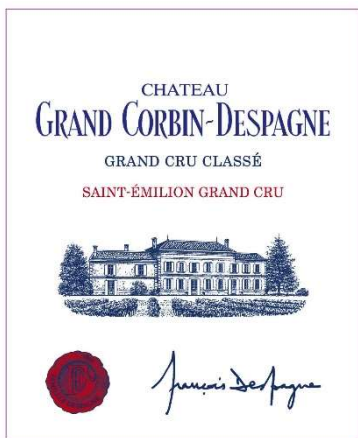
**Second vin :** Petit Corbin-Despagne

Château Grand Corbin-Despagne – 33330 Saint-Emilion - Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38

François Despagne : [f-despagne@grand-corbin-despagne.com](mailto:f-despagne@grand-corbin-despagne.com)

Marie Loustalan Prévost : [contact@grand-corbin-despagne.com](mailto:contact@grand-corbin-despagne.com)

[www.grand-corbin-despagne.com](http://www.grand-corbin-despagne.com)



**Family Despagne:**  
**Always has been in Saint-Emilion**  
**Wine Producer for centuries**  
**On the terroir of Grand Corbin-Despagne**  
**since 1812**

### **2025 vintage**

The 214th vintage of the Despagne family on the Grand Corbin-Despagne terroir. François Despagne the 7<sup>th</sup> generation, 35th vintage as winemaker and 30th in charge of the estate.

The beginning of harvesting period :

- 08/09/2025 : Young Merlot
- 10/09/2025 : Merlot
- 17/09/2025 : Cabernets

Blending 2025 :

- 85% Merlot
- 14% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Ageing :

- 35% new barrels
- 35% one year old barrels
- 10% barrels 400L
- 10% amphores

Yield : 22 hl/ha

Forecast :

Production : 60 000 bottles

Alcohol by vol: 13,50% vol

pH : 3,68 - Total Acidity: 2,90

## **Technical data**

**Family-owned estate since 1812**

**Location :** in the north of the Saint-Emilion appellation, adjacent to Pomerol

**Appellation :** Saint-Emilion Grand Cru

**Classification :** Grand Cru Classé

**Surface area :** 28,79 hectares

**Terroir :** Siliceous-clay over iron deposits and ancient sands over blue clay

**Grape varieties :** 75% Merlot, 24% Cabernet Franc and 1% Cabernet Sauvignon.

**Average age of the vineyard :** 35 years old

**Rootstocks :** 101-14, 3309, Riparia

**Density of vine plantation :** 6,000 to 8,000 vines per hectare

**Vine-growing methods :** ploughing or a grass cover crop.

Certified as organically-farmed and an organic wine since 2013 by Qualisud FR-BIO-16.

Certification biodynamic by Biodyvin since 2024 vintage

**Canopy management practice s:** de-budding, removal of double buds, de-leafings, crop thinning, de-suckering (lateral shoots)

**Harvesting :** manual with 5 consecutive sortings, including by blower and densimetry.

**Average yield :** 35 to 40 hl/ha

**Vinification :** different operations that can vary according to plot batches and vintage, numerous short pump-overs, rack and return (delestage), punching down of the cap (pigeage).

**Bottling :** 21 months after the harvest

**Annual production average:** 70,000 to 100,000 bottles depending on the vintage

**Second wine :** Petit Corbin-Despagne

Château Grand Corbin-Despagne – 33330 Saint-Emilion - Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38

François Despagne : [f-despagne@grand-corbin-despagne.com](mailto:f-despagne@grand-corbin-despagne.com)

Marie Loustalan Prévost : [contact@grand-corbin-despagne.com](mailto:contact@grand-corbin-despagne.com)

[www.grand-corbin-despagne.com](http://www.grand-corbin-despagne.com)