

Château Grand Corbin-Despagne et Château Ampelia

Château Grand Corbin Despagne

Région : Bordeaux (Rive droite, Nord de l'appellation Saint-Émilion, limitrophe de Pomerol)

Appellations principales :

Saint-Émilion Grand Cru Classé (Château Grand Corbin Despagne)

Saint-Émilion Grand Cru (Petit Corbin Despagne)

Couleur : Rouge

Principaux cépages : Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Situé au nord-ouest du plateau de Saint-Émilion, à proximité de Cheval Blanc et Pomerol, le Château Grand Corbin-Despagne bénéficie de terroirs réputés de sables anciens, d'argiles et de crasse de fer qui confèrent aux vins leur profondeur, leur complexité et leur élégance.

Né à la fin du XVIII^e siècle, le domaine est entre les mains de la famille Despagne depuis plus de deux cents millésimes.

Aujourd'hui Grand Cru Classé, le château incarne une vision patiente et familiale de la viticulture, attachée à la fois aux traditions bordelaises et à une conduite moderne du vignoble.

Le vignoble couvre près de 29 hectares, menés en agriculture biologique certifiée depuis 2013, avec une attention particulière à la vie des sols et à la biodiversité.

Les vendanges sont manuelles et les raisins vinifiés dans des cuves en béton, matériaux qui favorisent une bonne inertie thermique et une extraction douce des tanins.

Les vins du Grand Corbin-Despagne se distinguent par leur richesse aromatique – fruits noirs mûrs, épices, touches florales – portée par des tanins soyeux et une finale longue et fraîche, typique des grands plateaux de Saint-Émilion. accessibles jeunes mais taillés pour une garde de 10 à 20 ans, ils incarnent l'héritage d'une famille restée fidèle à son terroir depuis plus de deux siècles.

Le Petit Corbin Despagne, issu des parcelles jeunes du domaine et souvent plus fruité, complète harmonieusement le Grand Corbin avec un style plus accessible et gouleyant, parfait pour la consommation précoce tout en partageant la même signature terroir.

Château Ampélia

Région : Bordeaux rive droite

Appellations principales : Castillon-Côtes de Bordeaux

Couleur : Rouge

Principaux cépages : Merlot, Cabernet franc

Situé sur les coteaux de Saint-Philippe d'Aiguilhe, point culminant de l'aire de Castillon, le Château Ampélia repose sur des sols argilo-calcaires sur roche mère calcaire qui confèrent aux vins fraîcheur, minéralité et précision.

Né à la fin des années 1990, ce domaine est la concrétisation d'un défi personnel pour François et Murielle Despaigne (propriétaires de Château Grand Corbin-Despaigne) d'exprimer le potentiel qualitatif du terroir des Côtes de Bordeaux hors de Saint-Émilion.

Le vignoble, d'environ 5 à 8,8 hectares, est conduit en agriculture biologique, avec des vignes âgées d'environ 30 ans. Les vendanges sont soigneusement triées, puis les raisins sont vinifiés selon une approche parcellaire, avec des pratiques œnologiques précises (cuves thermorégulées, tri densimétrique) et un élevage en cuves et barriques, avant mise en bouteille environ 21 mois après la récolte.

Les vins du château se distinguent par leur robe intense, un nez mêlant fruits rouges et noirs, une bouche structurée, fraîche et élégante, portée par des tanins bien intégrés et une belle longueur aromatique. Ils possèdent un potentiel de garde intéressant (souvent 5 à 10 ans ou plus selon les millésimes) tout en restant accessibles dans leur jeunesse.

Château Ampélia incarne une vision moderne et engagée de la viticulture, alliant respect du terroir, précision de vinification et expression authentique du fruit et du sol des Castillon-Côtes de Bordeaux.

