



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 projet la restructuration du vignoble, l'aménagement du cuvier de vinification et du chai d'élevage et la construction d'un chai à 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)

Œnologue : Mikaël Laizet (Laboratoire Rolland)

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 étampées (6 bouteilles à plat, 12 couchées...)



Millésime 2016

Superficie en production : 4,28 ha

Dates de vendanges :

Merlots : 28-29-30 septembre et 1^{er} 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 cuvaison. Macération à froid et longue après FA. 11,25 hl en vinification intégrale

Pressoir : vertical à cage 5 hl

Elevage :

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

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

Assemblage :

85% merlot - 15 % cabernet franc

Rendement : 42 hl / ha

Production :

16 300 bouteilles de Château La Rose Figeac

7 600 bouteilles de 2nd vin

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 fond fruit bois harmonieux.

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



CHÂTEAU
La Rose Figeac
POMEROL

