



BORDEAUX AUJOURD'HUI

Grand Corbin Despagne

Cru classé

Oublions un temps les péripéties juridiques qui entourent le classement des crus classés de Saint-Émilion pour en venir à l'essentiel : les vins du château Grand Corbin Despagne sont bien revenus au niveau d'un cru classé.

Repères

AOC : saint-émilion grand cru (classé...)

Organigramme

Propriétaire : Famille Despagne

Directeur de l'exploitation : François Despagne

Maître de chai : Pascal Lorca

Superficie : 26 hectares

Vignoble-vin

26 hectares : 75% merlot

24% cabernet franc

1% cabernet sauvignon

Second vin : Petit Corbin Despagne

Visites et dégustations sur rendez-vous
au 05 57 51 08 38

Le terroir

Proche de pomerol, le sous-sol du château Grand Corbin Despagne est globalement riche en crasse de fer, raison pour laquelle le pourcentage de merlot y est plus élevé que dans la moyenne des saint-émilion

Nous avons été classés et déclassés à plusieurs reprises, et finalement, à ce jour nous sommes toujours déclassés", soupire François Despagne, désabusé par les rebondissements (voir page actualité) juridiques qui secouent depuis deux ans Saint-Émilion. C'est que, pour un homme au parcours scientifique, tout ceci doit probablement manquer un peu de sens et de rigueur. Tout le contraire finalement de la démarche qu'il a cherché à mettre en place à son arrivée en 1996 à Grand Corbin Despagne. "Nous venions d'être exclus du classement décennal des crus classés de Saint-Émilion et mon objectif était évidemment de regagner le classement. Mais je voulais le faire avec une démarche cartésienne et en m'appuyant sur des vins dans la tradition bordelaise, avec beaucoup de finesse, de pureté, dans le respect du terroir et des spécificités de chaque millésime.

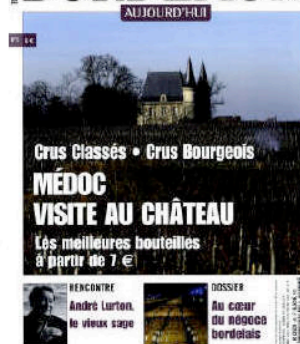
La démarche a donc logiquement débuté à la vigne par la réalisation de 150 fosses pédologiques dont l'analyse a permis de mieux connaître le terroir du château et de définir un parcellaire aussi précis que possible en fonction des sols bien sûr mais aussi du cépage, du porte-greffe, de l'âge des vignes, etc ; résultat les 26 hectares du château sont aujourd'hui divisés en 53 parcelles, vinifiées dans 17 cuves différentes. Le vignoble est conduit en agriculture raisonnée (certifiée depuis 2005), avec une réflexion menée très en amont sur la

maturité des raisins et plus particulièrement du merlot : 75% de l'encépagement total. Tout est donc mis en œuvre pour déterminer la date idéale, ce dès la véraison par des analyses et observations diverses jusqu'au matin même où la dégustation des raisins va déterminer les parcelles à vendanger dans la journée et celles qui devront attendre encore un peu. Beaucoup d'efforts ont également été faits sur le tri des raisins : "À mon arrivée, il y avait 55 personnes à la vigne pendant les vendanges et pas de tri ; aujourd'hui, il y a toujours 55 vendangeurs, mais en plus une vingtaine de personnes autour de la table de tri", commente François Despagne.

Mais la grande mutation à venir concerne encore et toujours le vignoble avec une évolution en douceur vers le bio. Reine Blanche, le saint-émilion grand cru de la famille qui borde Grand Corbin Despagne, est en cours de certification depuis le millésime 2008 et ce dernier devrait également être concerné dès 2010 ou 2011. "J'y vais par étapes, en testant les réactions de la vigne. J'aimerais également que l'agriculture bio soit moins extrémiste et autorise par exemple le recours à un traitement classique en cas de situation difficile. C'est comme pour un être humain ; les antibiotiques peuvent être utiles en cas de gros pépin."

Christophe Tupnier

Photographies Stéphane Klein



BORDEAUX AUJOURD'HUI



Scientifique de formation, François Despagne a mené dès son arrivée en 1996 une démarche très cartésienne, pour que son château redevienne un cru classé de Saint-Émilion.

La dégustation

2006 - 16,5 sur 20

Jolis parfums de fruits mûrs, relevés de notes empyreumatiques. Tout est dans la nuance et la pureté. En bouche, le vin est encore étriqué, serré, en un mot "jeune", mais également pur, droit, fin et bien équilibré. Beau potentiel !

2005 - 18,5

Dans ce grandissime millésime, le vin offre des arômes purs, réservés, sur un fruit parfaitement mûr. En bouche, la matière est dense, concentrée sans excès, le vin gardant des tannins racés, beaucoup d'allonge et de réserve. Un grand vin de garde !

2004 - 16,5

Largement sous-estimé le millésime commence à se révéler... Nez complexe marqué de notes grillées, fumées, torréfiées qui s'affinent à l'aération. Le vin délivre une matière tendue, dense, droite, une architecture tannique solide qui préfigure un bel avenir.

2003 - 15,5

"Une belle surprise dans ce millésime excessif", lance un dégustateur. Le vin n'a en effet pas la finesse, ni la fraîcheur des précédents, mais la bouche est pleine, suave, ample, fondue, tout en conservant un bon équilibre.

2002 - 15,5

La matière est moins dense que sur les précédents millésimes, mais le vin n'en est pas moins bien charpenté, ferme, harmonieux et taillé pour donner une belle bouteille dans quelques années.

2001 - 18

Un monument à la robe digne de 2005. Le nez exprime toute la richesse et le raffinement de grands merlots parfaitement mûrs et sains. La matière est exceptionnelle de consistance, de suavité, de persistance et d'harmonie.

2000 - 17

"Ce vin n'a pas l'éclat du 2001, mais quelle structure, quelle richesse", lance un dégustateur résumant bien l'avis d'ensemble. Le vin est délicieux et il peut déjà se déguster avec beaucoup de plaisir.

1999 - 13,5

On chute après 2000 et 2001 et c'est normal... Dans ce millésime moyen, le vin est fait, fin, avec un côté fondu, charnu, léger, très agréable aujourd'hui.

1998 - 18

Un autre "monument" à la robe superbe, profonde et à peine évoluée. Le bouquet est frais et raffiné. En bouche, richesse, opulence, fermeté et délicatesse s'associent pour nous donner une belle illustration du grand classicisme bordelais.

1997 - 14,5

Nez assez expressif, sur des notes fumées, confiturées, vanillées. Léger, le vin ne présente aucune des notes négatives classiques du millésime pour se révéler au contraire jeune, vif et délicieux à boire.

1996 - 13,5

Nez assez fin, marqué de notes de fruits et de touches végétales qui trahissent une maturité "limite"; le vin est néanmoins encore agréable, léger et fruité.

Au repas

1989 - 16

Guy Despagne, l'oncle de François était aux commandes et ce dernier, encore étudiant stagiaire au château Pétrus. Le vin exprime un fruité très doux, enrobé, soyeux, gourmand et plein de délicatesse.

1961 - 18

Gel, coulure et chaleur se sont combinés pour donner de petits rendements, contribuant ainsi à la grandeur historique du millésime. Ce vin né des mains de Paul Despagne, grand-père de François, offre une texture savoureuse, gourmande, pleine de richesse et d'élégance.

Les dégustateurs

Régis Deltil (négociant), Franck Dubourdieu (journaliste), James Lawther (journaliste), Michel Mas (négociant), Erik Samazeuilh (courtier), Christophe Tupinier (*Bordeaux Aujourd'hui*).