

1998

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

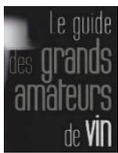
SAINT-EMILION GRAND CRU



Paperblog – France – 15 Octobre 2015 – **16/20** : La robe est assez profonde, de couleur sanguine sans signe d'évolution. Le nez est net et bien ouvert avec des arômes de cerises mûres et fraîches, de léger cassis, de fines épices, de truffes noires, accompagnés de notes florales. La bouche est très élégante, les tanins fins et mûrs se trament dans un corps bien dessiné, dense, d'un séduisant velouté de texture, rehaussé de fruits expressifs et frais. La finale est allongée avec des tanins qui restent bien enrobés, mais un peu plus fermes dans le cœur du grain, fraîche et persistante (fruits, truffe noire, et des notes de violettes).



Paperblog – France – 29 Mars 2013 – **15,5-16/20** : La robe est profonde, de couleur rubis à grenat. L'olfaction est nette et expressive, avec des arômes de cerises, de mûres, d'épices (dont la cannelle), avec des notes florales et de truffe noire. L'attaque est très veloutée, avec des tannins mûrs tramés serrés, le milieu de bouche est corsé et assez puissant agrémenté de fruits d'une bonne intensité. La finale est très persistante, avec des tanins plus ferme et légèrement « rustiques », très soutenue, d'une bonne fraîcheur, fruité, épiciées, avec des notes de truffes noires.



Le Guide des grands amateurs de vin : Alain Marty – 2011 – **17,5/20**.

WEINWISSER

Weinwisser – Suisse – *Décembre 2010 – Décembre 2008 – Décembre 2003* : **17/20**

et vous. FIGARO

Figaro Magazine – France – 5 sept 2009 - ★★★ : excellent.

BORDEAUX
VINS ET ART DE VIVRE
ALJOURD'HUI

Bordeaux Aujourd'hui - *fev-mars 2009* – **18/20** : 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.

GAULT
MILLAU

Guide Gault Millau – 2008 - 2007 - **15/20**

Franck Dubourdieu : **Les Grands Bordeaux de 1899 à nos jours** – **92/100** – 2025.

GAULT
MILLAU

Gault Millau – 2006 – **89/100**.



Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38 / Fax. : + 33 (0)5 57 51 29 18
François Despaigne : f-despaigne@grand-corbin-despaigne.com
Marie Loustalan Prévost : contact@grand-corbin-despaigne.com
www.grand-corbin-despaigne.com

1998

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

Le Point

Le Point – 5 Janvier 2006 – **17,5/20** : Terre, chocolat, épices, puissant et peu évolué, encore d'un bloc, bouche dense, serrée, beaucoup de classe et de réserve, grand vin de garde, long et sérieux.

Guide Parker – Etats-Unis – 2005 – **88+/100** - 2006/2016 – jusqu'en 2013 : D'un rubis-pourpre dense, ce vin fermé, mais prometteur, se montre ample et musclé, et dégage un bouquet de terre, de cassis et de cerise nuancé de minéral et de fumé. Tout à la fois puissant, dense, épais et tannique, il s'impose incontestablement comme un vin de garde.

Bassin Magazine – 2005 : Belle couleur, nez fruits rouge bien murs, très agréable en bouche avec beaucoup de charme et de rondeur, notes de pruneaux.

Millésimes – France – 2003 : Beau 98, très savoureux, bien charpenté, de belle robe soutenue, au nez légèrement épicé, aux tannins bien présents, très charmeur.

et vous. ARO

Figaro Magazine – France – 14 juin 2003 : Pas à pas, le Château Grand Corbin-Despaigne retrouve sa gloire passée. Voici un 98 qui, sans être à son apogée, est déjà agréable à boire. Un simple filet de bœuf devrait lui permettre de retrouver ses arômes et son grain soyeux.

**LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS**

Le Guide Hachette des vins 2002 – Les Despaigne, implantés dans le Libournais depuis le début du XVIIe s et propriétaires de cette belle exploitation depuis 1812, pratiquent tris à la vigne et au chai. Assemblant trois quarts de merlot et un quart de Cabernet Franc, ce 98, issu des sols argilo-sableux du nord de l'appellation, témoigne du succès de cette méthode. La robe affiche un rouge grenat sombre et profond. Encore un peu discret, le bouquet dévoile des arômes de fruits rouges mûrs (framboise) et d'épices, mariés à un élégant boisé, toasté et vanillé. Charnue et ample dès l'attaque, la bouche évolue sur une structure tannique dense et puissante qui devrait trouver son équilibre après quelques années de garde.



Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38 / Fax. : + 33 (0)5 57 51 29 18
François Despaigne : f-despaigne@grand-corbin-despaigne.com
Marie Loustalan Prévost : contact@grand-corbin-despaigne.com
www.grand-corbin-despaigne.com

1998

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

Decanter

Decanter – Angleterre – *octobre 2002* - ★★☆☆ : Deep colour. Ripe, dark fruit on the nose with a dash of cedary-vanilla oak. Sweet attack, round and full on the palate with a spicy edge. Warm, firm finish. 2004-2008.

Millésimes – France – *2002* : Remarquable 98, qui sent les fruits noirs bien mûrs, de bouche puissante et savoureuse, aux tanins bien présents, prometteur.

GILBERT & GAILLARD
THE WORLDWIDE WINE SIGNATURE

Guide Gilbert & Gaillard – *2001* – France ★★*(★) : Un vin complet, bien structuré qui présente une belle richesse de matière associée à des tannins fins. Les arômes sont encore très jeunes mais évoluent sur un registre plein de finesse évoquant les fruits noirs, la torréfaction et les notes minérales. Un gros potentiel.

Decanter

Decanter – Angleterre – *mars 2001* - ★☆☆ : Slightly restrained but good underlying complexity and very attractive ripe earthy fruit too. Medium bodied with average acidity and excellent grip with really super fruit. This is really well made.

The
WINE
ADVOCATE

The Wine Advocate – *23 avril 2001* – **88/100** : D'un rubis-pourpre dense, ce vin fermé, mais prometteur, se montre ample et musclé, et dégage un bouquet de terre, de cassis et de cerise nuancé de minéral et de fumé. Tout à la fois puissant, dense, épais et tannique, il s'impose incontestablement comme un vin de garde, qu'il faudra attendre 5 à 7 ans avant de l'apprécier. 2006-2016.

Wine Spectator

Wine Spectator – *31 janvier 2001* – **87/100** : A delicious Saint Emilion, with loads of chocolate and tobacco. Medium to full-bodied, with medium, velvety tannins and a medium finish. Best after 2003.

Jean Marc
QUARIN
Le guide indépendant de l'amateur de vins
de Bordeaux

Les Carnets de Dégustation : Jean Marc Quarin – France - *décembre 2000* – **15,5/20** : Couleur : très beau rouge vif. Pourpre. Bonne intensité. 1^{ier} Nez : Net. Intensité moyenne. Fruité. Vanillé. Note fine de cerise. Agitation : très, très fruité. Bouche : attaque charnue, se développant sur une bonne concentration, ronde, pulpeuse et veloutée. Le vin évolue gras et juteux, tactilement très présent en bouche et la finale s'avère être assez longue. Elle livre un tanin ferme avec une touche de bois neuf mais sans aucune dureté. Beau vin. Une belle réussite. Dégustation ascendante.



Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38 / Fax. : + 33 (0)5 57 51 29 18
François Despagne : f-despagne@grand-corbin-despagne.com
Marie Loustalan Prévost : contact@grand-corbin-despagne.com
www.grand-corbin-despagne.com

1998

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

WEINWIRTSCHAFT

Weinwirtschaft – Allemagne - *décembre 2000* – **15,5/20** : Dichte und feine Nase ; jugendlicher Tannin – Biss, der vielleicht etwas grün ausfällt, ohne jedoch zu stören ; gefällt durch seine klare Struktur bei würziger Frucht ; vielversprechende Länge.

Channelwine – *novembre 2000* – **14/20** : Nez séduisant de cassis, de mûre, de réglisse. Bouche ample, équilibrée, fine, de concentration convenable, tanins charnus, belle finale élégante sur une note de fruits rouges confits.

Cuisine et Vins
de France

Cuisine et Vins de France – France – *septembre 2000* : François Despagne dirige ce cru qui se trouve depuis sept générations dans sa famille. Les sables anciens et les sols argilo-sableux sur crasses de fer sont pour beaucoup dans la profondeur de ce grand cru étoffé dont le boisé a grand style. La bouche, bien dessinée, montre de la fraîcheur avec des tanins consolidés jusqu'en finale.



The Wine Advocate – **Robert Parker** – *21 avril 2000* – **87-89/100** - 2005/2016: « Très bon à excellent » : s'annonçant par un pourpre opaque et par un nez intense et concentré de cassis et de liqueur de cerise, le 1998 de Grand Corbin-Despagne se montre puissant, très corsé, fabuleusement pur et profond ; il présente également une très belle texture. Sa finale est dotée de manière impressionnante. C'est incontestablement une révélation du millésime.

Decanter

Decanter – *mars 2000* – **Best value wine** : Château Grand Corbin-Despagne 1998 Saint Emilion Grand Cru (Bordeaux Patron François Despagne deserves to see this 26 ha estate raised to grand cru classé level). His quite superb 1998, packed with beautifully ripe fruit.

WEINWISSER

Weinwisser – Suisse – *2000* – **17/20** : Violet profond avec des reflets noirs. Bouquet à multiples facettes avec des parfums de cassis, épais et intense. Beaucoup de charme au palais, touche de framboise, de prunes mûres, nuance de chêne, au final un goût de candi très complexe . De nouveau un millésime de grande valeur à Saint Emilion dont la valeur va peut être continuer à augmenter.



Guide Dussert Gerber – *2000* : Beau Saint Emilion Grand Cru 98, qui sent les fruits noirs bien mûrs, de bouche puissante et savoureuse, aux tanins bien présents, prometteur.



Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38 / Fax. : + 33 (0)5 57 51 29 18
François Despagne : f-despagne@grand-corbin-despagne.com
Marie Loustalan Prévost : contact@grand-corbin-despagne.com
www.grand-corbin-despagne.com

1998

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU



La Cote GaultMillau des Vins – France – 7 avril 1999 – Grenat noir ; nez marqué par le cabernet, notes de poivron, de café, de goudron ; souple en bouche, tanins élégants ; droit, net, structure puissante, bien encadré par le bois, finale de burlat et de vanille.



Vinum –juin 1999 : « Nous avons également aimé le Château Grand Corbin-Despaigne ».



Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38 / Fax. : + 33 (0)5 57 51 29 18
François Despaigne : f-despaigne@grand-corbin-despaigne.com
Marie Loustalan Prévost : contact@grand-corbin-despaigne.com
www.grand-corbin-despaigne.com