

1998

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

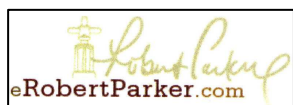
SAINT-EMILION GRAND CRU

SAINT-EMILION

et vous. FIGARO

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

Figaro Magazine – France – 14 juin 2003 : Pas à pas, le Château Grand Corbin-Despagne 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.



Guide Parker – Etats-Unis – 2005 – 88+/100 - 2006/2016 – jusqu'en 20013 : 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.

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.

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.



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.



Les Carnets de Dégustation : Jean Marc Quarin – France - décembre 2000 – 15,5/20 : Couleur : très beau rouge vif. Pouppe. Bonne intensité. 1^{er} 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 : contact@grand-corbin-despagne.com
www.grand-corbin-despagne.com