

2000

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

SAINT-EMILION

BORDEAUX  
ALJOURD'HUI

**Bordeaux Aujourd'hui** - fev-mars 2009 – 17/20 : “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.

Le Point

**Le Point** – 5 janvier 2006 – 17/20 : Poivre, truffe, séveux, assez profond, un adolescent puissant et fermé, gras, dense, tanins serrés, vin râblé, très prometteur.

Robert Parker  
eRobertParker.com

**Guide Parker** – Etats-Unis – 2005 – 90/100 – 2006/2018 : Le 2000 s’impose au nombre des révélations du millésime. Tout de pourpre noir vêtu, il révèle des notes de prune, de fer, de chêne fumé, de mûre, de réglisse, de sous-bois et de cassis. En bouche, il se développe par paliers, montrant un caractère corsé, puissant et musclé. L’ensemble recèle des tannins qui doivent encore se fondre, et sa finale est très persistante. Un vin impressionnant, puissant et peu évolué.

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

**Le Guide Hachette des Vins**- France- *sélection 2004* : Navire amiral de la famille Despagne, cet important vignoble entoure une maison girondine du XVIII<sup>e</sup> s qui, depuis 1812, a abrité sept générations de vigneron de même souche. Ce vin est à l’image de la famille, solide ! Rubis intense et brillant, il libère un bouquet naissant, chaleureux, aux notes de raisin très mûr et de sous bois. Sa bouche charnue et corsée, dotée de tannins fins, développe des saveurs de fruits rouges et de chêne. Un millésime de garde qui gagnera à être servi en carafe, par exemple, pour accompagner une entrecôte à la bordelaise.

WINE ENTHUSIAST  
MAGAZINE

**Wine enthusiast** – Etats-Unis – juin 2003 : The 2000 shows real class and style. It has plenty of new wood flavors, but they are well judged and have been used to support the solid fruit and black tannins. It is developing fast, but the tannins are there to allow it to age.

Wine Spectator

**Wine spectator** – USA – 30 juin 2001 – 89-91/100 : Really ripe, with hints of raisin, dried fruit and black chocolate. Full-bodied, with velvety tannins and a medium finish. A little rustic, but very good indeed.

WEINWISSER

**Weinwisser** – Suisse – 22 mai 2001 – 17/20 – 2005/2018 : Sehr dunkles Purpur mit violetten Reflexen. Delikates, dichtes Bouquet, viel schwarze Kirschen und Waldbeeren, dunkle Hölzer. Saftiger, stofflicher Gaumen, sehr elegant, reife Tannine, sich mit der satten Extraktion verbindend, im Finale wieder rot-und blaubeerig, Mocca – und Palisander-Touch.

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

**Carnets de dégustation** – Jean-Marc Quarin – 15,5/20 : Une acidité souvent basse donne à ce cru une impression de tendreté en bouche qu’il ne faut pas confondre avec un manque de matière (qui peut encore plus serrée sur ce cru). Cette acidité basse n’empêche pas la bonne tenue de ce vin au vieillissement. Très bon rapport qualité-prix. Assemblage : 75% merlot, 24% cabernet franc et 1 % cabernet sauvignon. Couleur : Rouge sombre. Vive. Intense. Pourpre. 1<sup>er</sup> nez : Net. Intensité moyenne. Fruité finement boisé. Frais et pur. Agitation : Net. Plus intense. Toujours frais et très fruité. Joli. Bouche : Entrée en bouche pleine de douceur et de pulpe, se développant tendre, presque moelleuse mais très savoureuse, et c’est la saveur qui donne du relief à ce vin. Après le milieu de bouche, un peu plus de trame l’eût ennobli davantage, mais ce n’est que le début du redressement de la propriété. Tanins très bien enrobés et savoureux. Très agréable.

The  
WINE  
ADVOCATE

**Wine Advocate** – 23 avril 2001 – 89/91 : Ce cru, qui s’est considérablement amélioré ces dernières années, propose un 2000 musclé et de haut vol, vêtu d’un prune-pourpre foncé, doté de senteurs et d’arômes de terre humide, de cassis, de prune, de réglisse et de minéral. L’ensemble, pur, corsé et tannique, est bien marqué par la mâche et étayé par une heureuse acidité. Il requiert une certaine garde. 2004-2020. Une révélation.



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