

74 AVENUE DU MAINE
75682 PARIS CEDEX 14 - 01 44 10 10 10

LE POINT

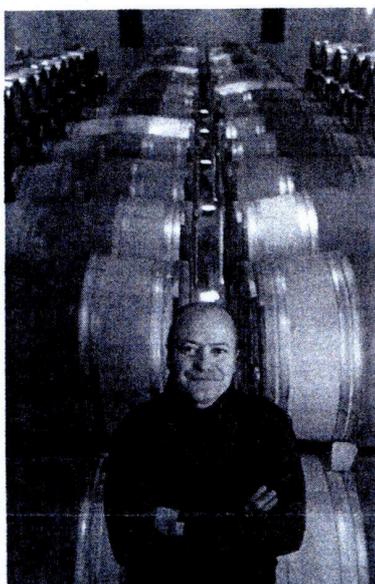
SAINT-ÉMILION

Grand Corbin-Despaigne retrouvé

Rétrogradé de grand cru classé à grand cru lors du classement décennal de 1996, ce saint-émilion a tout fait pour retrouver son rang. Verdict en 2006...

PAR JACQUES DUPONT

Tous les dix ans, depuis 1955, saint-émilion est reclassé. Une commission indépendante examine chaque château et décide qui sera premier grand cru classé ou grand cru classé. Donc, promotion pour les uns et inévitablement chute pour les autres. Être proprement viré du classement signifie souvent l'enfer. « C'est un traumatisme. Sur neuf propriétés déclassées en 1996, quatre ont été vendues depuis, raconte François Despaigne, qui a vécu ce déshonneur. Nous avons été déclassés le 4 septembre 1996, et dès le lendemain un négociant appelait pour racheter le stock à moitié prix... » Grand Corbin-Despaigne a été créé en 1812. Louis Despaigne, métayer de Cheval-Blanc, achète alors 1 hectare et une maison au lieu-dit Grand-Corbin. Une zone étonnante du vignoble de Saint-Emilion, où les sols sont assez cousins de ceux rencontrés dans l'appellation pomerol voisine. Ici, pas de calcaire mais des argiles et des sables sur argile, de la « crasse » de fer. Cela se retrouve à la dégustation des millésimes mûrs où les notes truffées le disputent au chocolat noir. Les Despaigne fréquentent ces terroirs depuis toujours. Famille de brassiers, « laboureurs à



François Despaigne, 41 ans.

« Grand Corbin-Despaigne accueille et vend aux particuliers : Saint-Emilion est classé au patrimoine mondial de l'Unesco et on fermerait les chais à ceux qui veulent nous visiter ? Ce n'est pas possible. »

boeufs », journaliers, leur présence sur Saint-Emilion est attestée depuis le XVII^e siècle. Jean Despaigne, fils de Louis, réalise le grand saut en achetant 24 hectares en 1850. Depuis, la propriété n'a guère varié (26,80 ha) : « Mon grand-père Paul est celui qui a porté le cru à son haut niveau. Il a eu deux fils : mon père s'est occupé des vignobles de ma mère, et mon oncle Guy est resté à Grand-Corbin. »

Comment un domaine prestigieux se retrouve-t-il flanqué à la porte du club des crus classés ? « Mon oncle était un homme de l'extérieur, passionné par la vigne, mais le chai ne l'intéressait pas trop. Il a eu un grave problème de santé et ne pouvait plus déguster son vin. Le déclassement a été un gros chagrin, et il m'a demandé de reprendre le flambeau. » François Despaigne a décidé de conduire la propriété comme un authentique cru classé : « On a tout refait, le chai, la réception de vendanges, on a installé les tables de tri... Pour comprendre nos sols, on a creusé deux fosses par parcelle, sur les 53 parcelles que compte la propriété. Tout cela avec notre propre financement... » La plupart des négociants ont encouragé les Despaigne en achetant chaque année le vin. « Je suis allé les voir un par un, en leur expliquant ce que je voulais faire. Ils ont misé sur nous. C'est pour garder cette relation que je n'ai pas augmenté mes prix avec le millésime 2000, qui flambait partout. » Désormais, Grand Corbin-Despaigne a retrouvé sa qualité d'autrefois, tout en restant à un prix abordable. Prochain classement en 2006... Très attendu chez les Despaigne ■

Sélection

33330 Saint-Emilion. 05.57.51.08.38.
www.grand-corbin-despaigne.com.

2004 : 16,5 - Cerise, framboise, chêne, un peu refermé depuis notre dégustation d'avril, bouche dense, ronde, élégante, tanins charnus et frais, le vin a gagné en épaisseur, belle longueur. 14,35 €, sur réservation.

2003 : 16 - Résine, cèdre, girofle, fruits cuits, poivre, bouche ronde, onctueuse, des accents méridionaux qui remettent en mémoire la canicule, fruits confits, assez frais grâce à des tanins pas trop mûrs, puissant. 17,50 €.

2002 : 15 - Nez fruits cuits, pêche

au sirop, tabac blond, plus évolué que 2001, bouche souple, douce, déjà très agréable, bonne longueur. 18,50 €.

2001 : 16,5/17 - Nez finement truffé, prune, note florale entre violette et rose, bouche fraîche, élégante, tanins serrés mais sans dureté, fins et croquants. Moins de garde que 2000, mais plus de charme. 20,50 €.

2000 : 17 - Poivre, truffe, séveux, assez profond, un adolescent puissant et fermé, gras, dense, tanins serrés, vin râblé, très prometteur. 27,50 €.

1999 : 15,5 - Nez cerise, ouvert et fruité, tendre en bouche, fin, élégant, chocolat au lait, tanins

soyeux. Une année de forte production, bien maîtrisée ici, un vin gourmand à boire aujourd'hui. 19,50 €.

1998 : 17,5 - 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. 25,50 €.

1997 : 15 - Nez chocolat, prune cuite, anis, épices douces, note cacao et chêne, bouche ronde, du gras, très flatteur par sa suavité, résine en finale, bien travaillé. 18,50 €.

1996 : 14,5/15 - Epicé, poivré, note de truffe, bouche souple, élégante, acidité présente, peu

évolué. 26,50 € (quantité limitée).

1995 : 16,5 - Epices, chocolat, poivre, joli nez, bouche riche, ronde, bien pleine, tanins veloutés, vin assez viril, bien droit, encore jeune. Epuisé.

1994 : 14,5 - Notes de cuir et de fenouil, assez frais en bouche, charnu, un peu rustique mais du charme. 27,50 €.

1961 : 19 - La truffe dans tous ses états, résine, noisette, bouche dense et élégante, sans aspérité ni signe de fatigue. Un vin serré, jeune en structure et parfumé d'Orient, tanins présents, très long, persistance sur les fruits composites. Un des plus beaux 1961 de Bordeaux. 245 €.