

**2000**  
CHATEAU  
**GRAND CORBIN-DESPAGNE**  
**SAINT-EMILION GRAND CRU**



**Guide Dussert-Gerber des Vins** – France – 2015 - 2014 : Le 2000 allie distinction et richesse, fin et corsé à la fois, charnu, où dominant les fruits mûrs et les épices, de belle évolution.



**Paperblog : Daniel Seriot** – France – 4 Août 2015 – **16,5/20** : La robe est très soutenue à assez profonde de couleur rubis vif sans signe d'évolution. Le bouquet est séduisant et expressif avec des arômes de cerises mûres et fraîches, d'épices orientales, de roses, et des notes sanguines et de légères truffes noires. La bouche est très élégante, les tannins fins, mûrs et fondus sont enrobés par une chair très veloutée, le centre dense et assez sphérique est rehaussé de très beau fruits mûrs et frais. La finale est longue, fraîche, soutenue, d'un élégant velouté de texture, et très aromatique portée par les avenantes saveurs décelées à l'olfaction. Un vin quasiment sur son plateau de maturité.



**Paperblog** – France – 29 Mars 2013 – **15/20** : La robe est profonde, de couleur rubis à pourpre, le nez, d'une bonne intensité, évoque les cerise noires, le cassis, les épices douces, avec des notes sanguines, de truffe noire, et de légères notes animales. L'attaque offre une matière veloutée, avec des tannins quasiment fondus, qui structurent le vin en donnant un corps, assez sphérique, et plein, avec des fruits mûrs, mais avec toujours ces petites notes animales sous-jacentes. La finale est persistante à très persistante, assez puissante (tannins plus fermes), soulignée par des fruits assez expressifs, et des notes d'épices.



**Le Guide des grands amateurs de vin : Alain Marty** – 2013 – **16,5/20**.



32 RUE BOULANGER  
75484 PARIS CEDEX 10 - 01 53 72 29 00

**Marianne** – France – *Juillet/Août 2010* : Dans cet esprit, nous avons particulièrement apprécié le millésime 2000, au nez ouvert, vif et plein, annonçant une bouche toute en rondeur où dominant des fruits rouges et noirs, soutenus par des tanins intenses, gracieux et fermes, évoluant vers des arômes persistants de mûre, de cassis, de tabac et de moka. Un vin très en forme, pouvant encore mûrir quelques années pour gagner en sagesse mais déjà prêt à donner le meilleur de lui-même sur une épaule d'agneau des Pyrénées.



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

2000

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

ART DE VIVRE

**Art de vivre** – France – *Mai/Juillet 2010* – **93/100** – La robe est un rubis-pourpre brillant aux nuances mauves. Le bouquet est une mosaïque aromatique évoluée et complexe. Des exhalaisons cendrées s'évaporent lentement pour laisser apercevoir de la violette, puis du cassis, des mûres et des pruneaux écrasés. Enfin des notes empyreumatiques, de la truffe, une farandole d'épices et du cacao enivrent totalement. La bouche offre d'emblée des tannins fins et veloutés, qui abritent de la framboise, de l'anis menthol, du poivre, de la crème de cassis et un peu de vanille. Le tabac blond, le cèdre, l'encens et l'eau de vie de prune dominant la rétro-olfaction et annoncent une finale raffinée. Et cette dernière ne déçoit pas. Très suave, totalement ouverte, elle marie la venaison, l'anis étoilé et les épices.

LA TRIBUNE  
POLITIQUE BUSINESS FINANCE

**La Tribune : Alain Marty** – France – *3 Mai 2010* : Le millésime 2000 mythique par son chiffre l'est également par sa grande qualité. La robe offre des teintes très sombres, rouge grenat. Le nez exhale des arômes de fruits noirs confits. La bouche extrêmement fruitée est onctueuse et puissante. La finale longue est très agréable, elle laisse présager un grand vin de garde.

LA REVUE DU  
vin  
DE FRANCE

**La Revue du Vin de France – Notre palmarès des grands bordeaux 2000** – *Décembre 2009 /Janvier 2010* – **14/20**.

Le guide  
des grands  
amateurs  
de vin

**Le Guide des grands amateurs de vin : Alain Marty** – *2011 - 2010 - 2009* – **17/20**.

GAULT  
MILLAU

**Guide Gault Millau** – *2010* – **16/20**.

WEINWISSER

**Weinwisser** – Suisse – *Décembre 2010 – Décembre 2008 – Décembre 2005 – Décembre 2003* - **17/20**



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

2000

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

**Journal d'un passionné de la rive droite – lu sur Internet :**  
[www.rivedroite.canalblog.com](http://www.rivedroite.canalblog.com) – février 2010 - **16+/20** : La robe est profonde, avec des reflets de couleur grenat évoluant vers des teintes brunes au bord du verre, l'olfaction est nette, d'une bonne intensité, : cerises mûres, fines épices, et des notes de truffes noires et de café légèrement chocolaté ; l'attaque est ronde, la trame tannique est bien tissée, avec un grain qui commence à finement bien poli, des sensations ascendantes aboutissent à un milieu de bouche, bien charpenté, et plein, les frits sont expressifs, mûrs mais frais, la finale, d'une excellente persistance, aux tannins parfaitement enrobés est savoureuse avec des arômes de cerises dominantes, une touche de violette, et des notes ferrugineuses.

**Les Meilleurs vins de France : Bertrand Rougier** – France – 2010 : Aujourd'hui, le mythique millésime 2000 est, chez Grand Corbin-Despaigne, à son apogée. Il rend accessible les arcanes œnologiques et permet d'embrasser toutes les beautés du bordelais.

**Le Devoir : Jean Aubry** – Canada – 25 Septembre 2009 : Un vin majestueux qui ouvre sur des promesse fruitées, minérales et épicées insoupçonnées.

**Bordeaux Aujourd'hui** – Février/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.

**Guide Gault & Millau** – 2009 – **16.5/20** : A signaler le 2000, parfait aujourd'hui, avec de très belle notes tertiaires naissantes et une structure assagie.

**Guide Gault Millau** – 2008 - 2007 - **16,5/100** : Les Vins de 2000 à 2003, dégustés de nouveau, confirme notre jugement et si les vins ne sont pas faits pour être vite bus, ils se bonifient d'année en année, loin du « fast drink ».

**Franck Dubourdieu : Les Grands Bordeaux de 1899 à nos jours** – 2008 - **90/100** – 2010/2030.

**Le Guide Hachette des Vins**- France – 2007 – **15/20**



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

2000

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

**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.



**La Revue du Vin de France** – 2006 : **8/10**



**Gault Millau** – 2006 – **90/100** : le millésime 2000 a donné un vin généreux, encore bien structuré par ses tannins.



**Guide Gilbert & Gaillard** – 2005 - **88/100** – Robe concentrée, d'un rouge sombre tirant sur le violine. Nez fin de petits fruits rouges et noirs mûrs (cassis, prunelle, cerise, fruits des bois), fond boisé-vanillé légèrement grillé. Bouche pleine, harmonieuse, bien liée. Une matière veloutée met en valeur l'expression aromatique, secondée par des tanins polis. L'ensemble persiste longuement. Un vin racé qui peut vieillir.

**Wine International** – Grande-Bretagne – Mai 2005 – **94/100** - 2008/2020 : A stylish, cedary complex nose with a full, fruity, quite voluptuous, palate. Big, bold, classy and very long.

**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 Fleurus des Vins** – France – 2004 - **15/20** – 2006/2012 : Nez agréable. Bouche très dense dotée d'arômes de bois et de torréfaction, soutenue par des tanins encore présents. Un vin encore très jeune, qui demande à s'assouplir. Patiente !

**Decanter**

**Decanter** – Grande-Bretagne - Mars 2004: Slightly acetic nose gives way to rich fruit on the palate, with chalky tannins. Nice plummy length.



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](http://www.grand-corbin-despagne.com)

2000

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU



**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.

**Millésimes** – France – 2003 : Vous apprécierez ce Saint Emilion Grand Cru 2000 aux tanins mûrs, coloré, qui sent bon la groseille mûre et l'humus, tout en rondeur.

**Wine enthusiast** – Etats-Unis – *Jun 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.



**Carnets de dégustation : Jean-Marc Quarin** – *Jun 2003* - **14,75/20** : Ce cru me semble être une belle réussite en 2002. Il possède à la fois un bel arôme frais et en même temps une matière qui me semble plus serrée que d'habitude. Ce vin est savoureux, avec un corps moyen, des tanins enrobés et une finale aux saveurs distinctes.



**La Voix du Nord**– 30 Mai 2003 – style qui privilégie la finesse à la puissance. Le fruit est joli et les tanins très fins, mais le vin reste bien structuré et pourra attendre une dizaine d'année avec bonheur.

**Wine Spectator** – Etats-Unis – *31 Mars 2003* – **88/100** : very bright fruit on the nose, with berry and fresh blackberries. Full-bodied, with velvety tannins and a licorice and spice character. Slightly hollow mid palate now, but should develop nicely. Best after 2005.



**The Wine advocate** – *28 Février 2003* – **90/100**.



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

2000

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

L'EXPRESS

**L'Express** – France - 14 au 20 Novembre 2002 - Depuis quatre ans, les vins de ce domaine engrangent les louanges. Témoin , le millésime 2000 qui porte l’empreinte du plateau graveleux de Saint Emilion. Se présentant dans une robe pourpre foncé, le vin développe des arômes de fruits noirs marqués par une note minérale et un joli boisé. Dense et tannique, il présente une trame serrée et une grande pureté mais il faudra savoir l’attendre pour qu’il délivre son plaisir.

BETTANE & DESSEAUVE

**Bettane & Desseauve** – France – 22 Octobre 2002 - **7,5/10** : Le cru retrouve un bon niveau avec ce vin aux arômes de fruits rouges, au corps gras, intense, doté d’une bonne fraîcheur, à la longueur épicée.

**The wine** – Angleterre – Juin 2002 : Good colour. Fat, rich and succulent on the nose. Fullish body. Very ripe. Very good tannins. Excellent grip. Real intensity and class. Lovely long, complex finish. Very good indeed. From 2007.

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.

LA REVUE DU  
vin  
DE FRANCE

**La Revue du Vin de France** – France – Juin 2001 : La robe paraît dense, le nez ultra épanoui et mûr. La bouche présente une grande qualité de tanins, un joli fruit et un très bon équilibre.

Falstaff

**Falstaff** – Autriche – Mai/Juin 2001 – **86-88/100** : Tintige Farbe, violette Reflexe, in der Nase viel neues Eichenholz, darunter saftige Kirschfrucht, am Gaumen blumig fliedrig, mittlerer Körper, rassiges Finish.

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.



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

2000

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU



**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.



**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.

WEINWIRTSCHAFT

**Weinwirtschaft – Décembre 2000 - Das « Grand » im Namen rechtfertigen – 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.

**Fémina – 5 Novembre 2000 - le grand cru accuse des arômes de fruits rouges et noirs.** Au palais c'est un saint Emilion glorieux : soyeux, aimable, caressant. Il a assez de structure et d'acidité pour donner une harmonie parfaite, et assez de bois pour souligner ces qualités sans les dominer. Il termine long et onctueux.



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](http://www.grand-corbin-despagne.com)