

2003

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU



**Bettane & Desseauve** – France – 2010 – 2009 - 2008 – **14/20** : Puissant mais assez simple, un vin riche au fruit mûr, doté de tanins gras.



**Guide Gault Millau** – France – 2010- 2009 – **16,5/20**.



**Weinwischer** – Suisse – *Décembre 2010 – Décembre 2008* – **16/20**

**Millésimes** – 2009 : Le 2003, de couleur pourpre, avec des notes de fruits cuits et de fumé, soyeux et dense se goûte parfaitement avec de l'agneau rôti.



**Bordeaux Aujour'd'hui** - *fev-mars 2009* – **15.5/20** : “Une belle surprise dans ce millésime excessif” : lance un dégustateur. Le vin n’a en effet pas la finesse, ni la fraîcheur des précédents, mais la bouche est pleine, suave, ample, fondue, tout en conservant un bon équilibre.

**Poussier, Gerbelle et Poels** : **Les Meilleurs Vins de France - 2008** – **15/20**.

**Franck Duboudieu** : **Les Grands Bordeaux de 1899 à nos jours – 2008** – **88/100** – 2010/2025.



**Guide Gault Millau** – 2008 - **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 ».

**Millésimes** – 2007 – Beau 2003, de couleur pourpre, avec des notes de fruits cuits et de fumé, soyeux et dense en bouche, un vin riche et harmonieux.



**Wine Spectator** – Etats-Unis – *février 2007* – **90/100**.



**Guide Gault Millau** – 2007 - **16,5/100** : Le 2003 est riche, puissant, sans manquer de saveur ni de charme.



**Le Point** – *5 janvier 2006* – **16/20** : Résine, cèdre, girofle, fruits cuits, poivre, bouche ronde, onctueuse, des accents méridionaux qui remettent en mémoire la canicule, fruit confits, assez frais grâce à des tanins pas trop mûrs, puissant.



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

2003

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU



**L'Amateur de Bordeaux** – janvier-février 2006 – Saluons encore une fois ce Saint Emilion qui ne confond pas surmaturité et maturité, ni boisé avec toasté. Le fruit est donc charnu et mûr sans excès. La Finale apporte une pointe de minéralité et de fraîcheur qui fait agréablement saliver. Très beau vin classique.



**Wine Advocate : Robert Parker** - avril 2006 – **88/100** – 2006/20016 : This somewhat austere 2003's tannin may ultimately prove to be problematic, but the wine exhibits sweet black cherry and currant fruit interwoven with forest floor, roasted herb, and sweet oak characteristics. It offers a rich attack, but narrows in the mouth. Drink it over the next decade.



**La Revue du Vin de France** – août 2006 – **15/20** – Le 2003 se situe dans la même veine, dense et à la solide matière.



**Le Nouvel Observateur** – 7-13 septembre 2006 : Le 2003, débordant de fruits rouges et équilibré, est également un régal.



**Gault Millau** – 2006 – **88-89/100** : Le 2003 affiche une solide matière tout comme le 2004.



**Tast Pro** – 12 septembre 2005 – **14/20** : Gras, puissant mais assez simple, un vin riche au fruit mûr ; tanin gras.



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