

Jeune, et déjà plein d'allant



A PORTÉE DE DRIVE de Pomerol, le Château Grand Corbin-Despagne, Grand Cru Classé à Saint-Émilion, est animé par la même famille depuis deux siècles fêtés en 2012. Sept générations d'amoureux de la vigne se sont succédées, avec François Despagne à la manœuvre aujourd'hui pour soigner ce vin de qualité, devenu un Grand Cru Classé à la suite de l'attention que lui portait au siècle passé Paul Despagne, vinificateur de référence s'il en est un, dès la première publication ordonnée des crus de St. Emilion.

27 hectares de vignes sur un sol argilo-sableux riche en fer, dans un climat idéal, sont déjà des bases utiles quand on veut élever un grand vin. Ici, ils permettent d'associer essentiellement Merlot, Cabernet Franc, et Cabernet-Sauvignon pour 1%. Ainsi est engendré un magnifique Château Grand

Corbin-Despagne dont nous avons goûté le millésime 2010, une grande année, juste la taille au-dessous du 2006 dont le prix flirte avec 400 euros, quelque dix fois le prix habituel dans la distribution. Peut-être aurions-nous dû laisser ce flacon acquiescer une toute autre personnalité, tant sa qualité naturelle de vin de garde incite à ce qu'il se bonifie en cave au moins cinq années de plus.



On le savait, bien sûr, mais notre curiosité... Nous avons été scotchés par son omni-qualité déjà bien présente, à notre étonnement. Sa robe est d'un rubis intense. Le nez offre toute une palette aromatique, entre fruits noirs et rouges avec cette connotation d'épices, véritable empreinte du bordelais. Encore jeune, il dévoile une bouche boisée ample et suave. Les tannins, jeunes et serrés,



et ficelés) cuits trois heures à servir fondant, accompagnés d'une polenta parfumée au cumin, présentée en cubes colorés et des radis (vert, rouge, noir) coupés en rondelles passées en sauteuse... Le jus de cuisson prend une note de cumin et de thym citronné, cette viande d'une tendresse naturelle ainsi arrosée se donne une nouvelle saveur à la rencontre des notes de fruits noirs et rouges du Château Grand Corbin-Despagne 2010. ■

Distribution en Suisse: Daniel Gazzar
+41 (0)21 691 8671

(*) Demandez la recette / Recipe upon demand

sont délicats et nobles. En bouche, on se réjouit d'arômes fruités, floraux, épicés. La finale est bien équilibrée, longue, franche et d'une agréable fraîcheur.

Dominique Gauthier, chef étoilé qui réjouit les habitués du Chat Botté, le restaurant de l'Hôtel Beau Rivage dont le 150e anniversaire est l'objet d'un hommage en page 28, est ravi d'avoir goûté ce vin qu'il ne connaissait pas. Il a vite imaginé une recette exquise* pour lui tenir bonne compagnie, portant son choix sur le cabri de Vendée pour sa chair pauvre en matières grasses et riche en protéines. Il en retient un carré rôti au thym citron et ail nouveau, l'épaule et un gigot (désossés



DOMINIQUE GAUTHIER,
VINCENT DEBERGÉ
Trésors en cave



Young,
already
delightful

Over two centuries of wine lovers explain why Despagne is such a respected name. An ideal climate, 68 acres of a rich sandy clay soil and François Despagne are the keys to a fine wine marrying Merlot and Cabernet Franc, with a tiny bit of Cabernet-Sauvignon.

The 2010 Château Grand Corbin-Despagne we tasted is almost excellent, near to the 2006's which can be quite pricy. We were amazed at its overall quality promised by an intense ruby colour, the superb aromas from dark and red fruits with zests of spices, signature of some "châteaux" around Bordeaux. The full tannins delicately leave a balanced, refreshing finale. This vintage will enhance majestically in the next five years, but is already more than drinkable. Chef Gauthier fancied a recipe* based on a boneless shoulder, leg and rack of kid cooked three good hours for an absolute tenderness, basted with thyme and cumin, with fried dices of polenta, a perfection with the 2010 Château Grand Corbin-Despagne Grand Cru Classé at Saint-Émilion.