

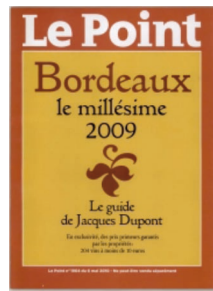


Chateau Haut-Corbin, Grand Cru Classe, Saint-Emilion Grand Cru 2009



Hubert de Bouïard of Angélu now consults here and there's clearly more depth and precision than in the past. Lots of Cabernet (35%). Drink 2015-2024. (15 points)

Le Point



Saint-émilion

Le dialogue ressemble à celui que l'on échange avec son dentiste :

«Est-ce que ça vous fait mal?

-Non

-Et la, ça vous brûle?

- Non plus, mais quand même.. »

Il faut bien le reconnaître, le taux d'alcool, qui atteint des niveaux rarement égales, ne se devine pas à la dégustation. Et pourtant, il est là, comme la fraise du praticien après anesthésie. Les 14,5° avoués ou les 15° parfois dépassés n'ont pas vraiment d'influence sur notre perception. Tout juste une rondeur supplémentaire. Sauf évidemment dans les cas de ratage, quand la matière tannique n'équilibre pas les hauts degrés. Les vins sont puissants, parfois un peu massifs, surtout quand les vigneron ont trop attendu et que les merlots «sont passés de l'autre côté», comme il se dit sur place, c'est-à-dire qu'ils ont perdu une bonne part de leur potentiel aromatique. Ce ne sont plus alors que des monstres tanniques, capables d'impressionner les naïfs qui confondent puissance et plaisir, clinquant et subtilité. Sans doute, dans quelques propriétés, il eût été préférable de cueillir les merlots un peu croquants, moins mûrs et moins chaleureux. La présence de cabernets dans les assemblages apporte cette année encore un peu de fraîcheur et de complexité. Mis à part cette réserve, 2009 est ici aussi un très grand millésime

Saint-Emilion - Grands crus classés

Haut-Corbin

16 - Epices, fruits noirs, bouche

ronde, moelleuse, chocolat, tanins veloutés, souple, moelleux, bienfruité mais avec ce côté pomerolais si particulier. Bonne longueur.

O = 2016 G = 20 ans



The Independent Consumer's Bimonthly Guide to Fine Wine

The Independent Consumer's Bimonthly Guide to Fine Wine

RATING SYSTEM

Robert Parker's rating system employs a 50-100 point quality scale. It is my belief that the various twenty (20) point rating systems do not provide enough flexibility and often result in compressed and inflated wine ratings. THE WINE ADVOCATE takes a hard, very critical look at wine, since I would prefer to underestimate the wine's quality than to overestimate it. The numerical ratings are utilized only to enhance and complement the thorough tasting notes, which are my primary means of communicating my judgments to you.

96-100	An extraordinary wine of profound and complex character displaying all the attributes expected of a classic wine of its variety. Wines of this caliber are worth a special effort to find, purchase, and consume.
90-95	An outstanding wine of exceptional complexity and character. In short, these are terrific wines.
80-89	A barely above average to very good wine displaying various degrees of finesse and flavor as well as character with no noticeable flaws.
70-79	An average wine with little distinction except that it is soundly made. In essence, a straightforward, innocuous wine.
60-69	A below average wine containing noticeable deficiencies, such as excessive acidity and/or tannin, an absence of flavor, or possibly dirty aromas or flavors.
50-59	A wine deemed to be unacceptable.

Saint-Emilion

HAUT-CORBIN **2009** **ST-EMILION** **RED** **(87-88)**
This soft, fruity, round, charming 2009 is hedonistic, but not terribly complex. It is ideal for drinking over the next 7-8 years. (Tasted two times.)

Wine Spectator

2009 Red Bordeaux by Appellation

Saint-Emilion

CHÂTEAU HAUT-CORBIN St.-Emilion 2009 Score: 90-93

Crushed berries with lovely flowers on the nose. Full-bodied, with chewy yet polished tannins and plenty of fruit. Excellent length. —J.S.



Saint Emilion 2009

2009 Chateau Haut-Corbin 88-89

The Haut-Corbin has a plush, sweet, oaky bouquet with glossy black cherries, cassis and blueberries cloaked in warm alcohol. The palate is full-bodied with a plush texture, rounded and full in the mouth, layers of blackberries and briary towards the grippy finish that is just a little too dry than I would like on the finish
- Neal Martin -