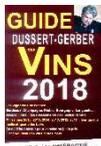


2011

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



**Guide Dussert Gerber 2018 et 2015** – France – 2018 - 2015 : Le 2011, puissant, savoureux, est riche en couleur comme en charpente, aux tannins amples, corsé, tout en bouche, chaleureux, au nuances de fraise, de truffe et d’humus.



**Le Figaro** – France- 5 Mars 2017 – **15,5/20** : Un vin droit avec une bonne densité, une réelle matière, très réussi pour le millésime.

**24 Heures** – Suisse – 28-29 Janvier 2017 : Au final, un nez cerise et cacao, une bouche épicée aux tanins fins, un équilibre qui promet de belles année.



**James Suckling** – Etats-Unis – Avril 2016 – **91/100**: A purity of fruit comes through here with blueberry, stone and clay character. Medium body, firm tannins and a savory finish. Velvety yet has tension on the finish. Drink now.



**La Revue du Vin de France** – France – Novembre 2015 – **15/20** : Complet, fin et franc de goût, il exprime une harmonie, une unité, proche en 2011 comme en 2012

**La Revue du Vin de France** – France – Septembre 2015 : Coup de Cœur.



**La Revue du Vin de France – Le Guide des meilleurs vins de France 2015** – France - 2015 – **16.5/20**. Les progrès dans l’expression de la précision du fruit sont flagrants dans Château Grand Corbin-Despaigne 2011, bouteille à la matière homogène, à la maturité charmeuse, au service de saveurs authentiques du raisin.



**Guide Hachette** – France – 2015 : Si le premier nez est encore sous l’emprise du merrain, l’aération dévoile un joli fruité aux accents de cerise. Fraîche et souple en attaque, la bouche se fait ensuite plus chaleureuse et monte doucement en puissance, portée par des tanins denses et serrés, encore sur la défensive en finale. Un bon classique, structuré et de garde. 2017-2026.



**Guide des Grands Amateurs de Vin : Alain Marty** – France – 2015 – **17,5/20**.



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

2011

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



**Gault Millau** – France – *Septembre/Octobre 2014* – **18/20** : Quel superlatif conviendrait à ce grand vin ? Un nez complexe, délicat, qui nous enivre de plaisir. Des baies noires discrètement confites aux épices douces assagies, l'émotion est à son comble. En bouche, un concert joue une partition où l'imagination est à son comble.



**La Revue du Vin de France – Les crus classés 2011** – France – *Septembre 2014* - **15/20** : Complet, fin et France de goût, il exprime une harmonie, une unité, proche en 2011 comme en 2012.



**Vinum** – Suisse – *01 Juin 2014* – **15,5/20** : Gepflegte Ausbaunoten, gut gebaut. Im Finale noch etwas hart, darf reifen. 2017 bis 2025.

**YAM** - France – *Mai/Juin 2014* : Après deux années exceptionnelles, ce millésime plus modeste renoue avec le style classique des grands bordeaux, caractérisé par une trame délicate et des tanins fondus. Derrière les fruits mûrs et confits (cerises, et mûres et prunes) de la fraîcheur et de la minéralité avec des notes de torrification et de réglisse.



**eRobertParker.com** : **Robert Parker** – Etats-Unis – *Mai 2014* – **89/100**.



**Terre de Vins** – France - *24 Avril 2014* : 50 grands vins de France à prix imbattable.



**Wine Advocate issue** – Etats-Unis – *Avril 2014* : **88-90/100** : Made in a typical masculine, virile style with lots of earth, tannin and power, the 2011 Grand-Corbin-Despaigne reveals sweet black currant and black cherry fruit interwoven with hints of incense and crushed rocks. This medium to full-bodied, tannic, backward St.-Emilion will need 2-3 years of cellaring, and should keep for 15 or more years.



**Paperblog** – France – *7 Février 2014* – **15.5-16/20** : La robe est assez profonde, de teinte sanguine à pourpre. Le nez net et ouvert évoque une association de petits fruits rouges (cerise) et noirs (cassis) nuancés de notes florales, épicées et d'élevage. La bouche est délicate en attaque le vin se construit droit, avec des tanins un peu fermes qui charpentent et corsent le vin dans un centre fruité et finement charnu. La finale est fraîche, un peu tannique, soutenue, légèrement austère, d'une bonne expression aromatique (fruits, épices douces, et fleurs).



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

2011

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



**La Revue du Vin de France – Le Guide des meilleurs vins de France 2014** – France - 2014 – **15/20**. Le 2011 offre un nez typé par les notes de cerise et de cacao – plus pomerol que saint-émilion. Un vin épicié, aux tanins serrés mais fin, de concentration moyenne.



**Vins et Gastronomie** – France – *Novembre 2013/Janvier 2014* : Sa robe légèrement violine séduit l'œil avant que le nez ne propose une expression racée sur la poire-cannelle. Bouche linéaire sur le fruit légèrement réglisse. Beaucoup de potentiel pour ce grand cru classé qui fait partie des moins chers de notre sélection.



**Terre de Vins** – France – *Novembre-Décembre 2013* : **16.5/20** : Saveur élégante de violette et réglisse, texture soyeuse, grain de tannin fin, un des meilleurs 2011.



**Cuisine et Vins de France** – France – *Septembre-Octobre 2013* : **15/20** : C'est l'une des belles bouteilles de cette foire aux vins, le Grand Cru Classé de Saint-Emilion à mettre en cave pour son caractère franc et net, sans grande matière mais avec des tanins équilibrés et une bouche plutôt fraîche. Le vin joue sur la précision plus que sur l'amplitude.



**Terre de Vins** – France – *Septembre-Octobre 2013* : **16.5/20** : Saveur élégante de violette et réglisse, texture soyeuse, grain de tannin fin, un des meilleurs 2011.



**Gault et Millau** – France – *Septembre/Octobre 2013*.



**Télé Poche** – France – *30 Septembre 2013* – « Et si vous voulez vous faire un petit plaisir, Saint-Émilion grand cru classé, Château Grand-Corbin Despagne.



**Wine Paper** – France – *19 Septembre 2013* – Coup de cœur.



**Le Monde** – France – *19 Septembre 2013* – **16.5/20** : Cru classé depuis 2006 et admirablement tenu par François Despagne, le 2011 est une réussite du millésime. Le vin présente une matière homogène, à la maturité charmeuse, au service des saveurs authentiques du raisin. Les progrès dans l'expression de la précision du fruit sont flagrants.



**Le Point** – France – *05 Septembre 2013* – ★★★



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

2011

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



**L'EXPRESS** – France – 04/10 Septembre 2013 : **16.5/20** : Saveur élégante de violette et réglisse, texture soyeuse.



**La Revue du Vin de France** – France – Septembre 2013 – **16.5/20** : Une matière homogène, à la maturité charmeuse, au service des saveurs authentiques du raisin. Bouche intense, mordante et dotée d'une solide acidité.



**Télécran** – Luxembourg – Juin 2013 – **15.5+** : Nez de bourgeons de cassis, épices douces, orientales, un de garrigue. Belle tenue en bouche, in vin corsé charpenté, style assez moderne mais avec de la noblesse de terroir, un côté café et iodé. A attendre patiemment.



**Paperblog** – France – 1<sup>er</sup> Mai 2013 – **89-91** : Le vin, en prise de bois, laisse apparaître des arômes de petites baies rouges à l'olfaction. La bouche est assez solidement construite, avec des tannins assez fermes, mais enrobé par une chair délicate. La finale, d'une bonne tenue, et fraîche soulignée par des fruits d'une bonne expression, avec des notes épicées.



**In Vino Veritas** – Belgique – 01 Avril 2013 – **14/20**



**Guide Bettane & Desseuve** – France – 2013 – **16-17/20** : Volume souple, fruit discret mais fin, allonge simple, volume équilibré, longueur ample avec beaucoup de sève. Beau potentiel.



**La Revue du vin de France : Les meilleurs vins de France 2013** – France – 2013 – Un nez typé par les notes de cerise et cacao de pomerol, plus que de Saint-Emilion emplissaient le verre de l'échantillon primeur 2011. Sa bouche annonce un vin épicé, aux tanins serrés mais fins, de concentration moyenne. L'équilibre est préservé



**Gault Millau** – France – supplément 2012 – **18/20** : Après 20 ans de travail acharné, François Despagne a redonné le rang de grand cru classé à la propriété. La trame est gourmande, fruitée, sur la cerise avec un délié élégant très dessiné. L'attaque est souple, évoluant en bouche sur des tanins fins enrobés et de l'ampleur. La finale est gourmande, fruité et élégante. Avec précision et suavité Grand Corbin-Despagne affirme son style hors mode révélant si justement le fruit et le terroir.



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

2011

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION

FINE WINE  
THE WORLD OF FINE WINE

**Fine Wine** – Grande Bretagne – *Novembre 2012* - **17/20**: Supplé on the palate, subtle but delicate fruit, balanced, long, and ample, with good depth. Great potential.

vino!

**Vino** – Belgique – *Juin/Juillet/Août 2012* – **Excellents** : en tête de cette série.

Le Journal  
du Dimanche  
Supplément

**Le Journal du Dimanche** – France – *24 Juin 2012* – **16-17/20** : Fruit discret, mais fin, volume équilibré, longueur ample. Beau potentiel.

vinum  
extra

**Vinum** – Suisse – *1 Juin 2012* – **15,5/20** : Kantig, robust, aber, dicht und kernig, mit Potenzial, kann reifen. 2017 bis 2025.

WINE-TIMES  
Das aktuelle Online-Weinmagazin | .COM

**Wine-Times** – Royaume-Uni – *Juin 2012* : **90-92/100**

Le carnet du maître

**Le Carnet du maître** – Québec – *Juin 2012* – **18/20** : Pourpre, cuir, selle, floral, sous-bois, fruit noir, cassis, mures, framboise, frais, bonne acidité, longueur moyenne, très bon.

WIJN

**Perswijn** – Pays-Bas – *Mai-Juin 2012* - **\*\*\*(\*)**

Terre de Vins

**Terre de Vins : Guide d'achat du millésime 2011** – France – *Mai/Juin 2012* – **16-17/20** ♥ - 101 grands vins en primeurs comparés et notés. Volume souple, fruit discret mais fin, allonge simple, volume équilibré, longueur ample avec beaucoup de sève. Beau potentiel.

Le Monde

**Le Monde** – France - *31 Mai 2012* – **14,5-15.5/20** : Nez typé par les notes de cerise et cacao de Pomerol plus que de Saint-Emilion. Vin épicé, tanins serrés mais fins, de concentration moyenne. L'équilibre est préservé. François Despagne a démarré en 2010 la conversion officielle de son vignoble en « bio » (labellisation en 2013).

winejournal

**Wine Journal**: Niel Martin – *22 Mai 2012* – **88-90/100**: The nose demonstrated fine delineation and focus with crisp blackberry and cassis fruit, the oak in synch with the fruit. The palate is medium-bodied with a smooth, silky entry and much more cohesion and harmony than I expected. This could be a little gem in 2011. Tasted April 2012.



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

2011

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



**eRobertParker.com** : **Robert Parker** – Etats-Unis – 22 Mai 2012 – **88-90/100** : The nose demonstrated fine delineation and focus with crisp blackberry and cassis fruit. The oak in synch with the fruit. The palate is medium-bodied with a smooth, silky entry and much more cohesion and harmony than I expected. This could be a little gem in 2011. Tasted April 2012.



**Le Point** – France – 17 Mai 2012 – **16/20** : Fruité mûr, très net, onctueux, texture veloutée, souple, délicat, harmonieux, beaucoup de fraîcheur en bouche, long, savoureux.



**Wine enthusiast** – Etats-Unis – 11 Mai 2012 – **90-92/100** : This is an impressively rich wine that's packed with forward fruit and spice flavors. It has power and dark tannins while retaining a fine sense of style.



**Paperblog** – France – 1<sup>er</sup> Mai 2012 – 89-91/100 : Le vin, en prise de bois, laisse apparaître des arômes de petites baies rouges à l'olfaction. La bouche est assez solidement construite, avec des tannins assez fermes, mais enrobés par une chair délicate. La finale, d'une bonne tenue, et fraîche soulignée par des fruits d'une bonne expression, avec des notes épicées



**La Revue du vin de France** – France – Mai 2012 – **14.5-15.5/20** : Nez typé par les notes de cerise et cacao de Pomerol plus que de Saint-Emilion. Vin épicé, tanins serrés mais fins, de concentration moyenne. L'équilibre est préservé.



**Falstaff** – Autriche – Mai 2012 – **90/100** : Ein Hauch von Dörrzwetschgen, mit dunklen. Beerenkonfit unterlegt, zart nach Karamell. Saftig reife Kirschenfrucht, angenehme.



**Decanter** - Grande Bretagne – 16 Avril 2012 - ★★★ : Lively, fresh and harmonious. A little leaner than recent vintages but an agreeable drinking wine of medium-bodied weight. Drink 2016-2025. (15.5 points)



**Wine Spectator** : **James Molesworth** - Etats-Unis – 10 Avril 2012 – **88/91**: On the taut side, with perky acidity and a strong chalky frame to the vivid cassis and blackberry notes. Rather tight now, but with solid concentration—if the acidity doesn't remain too angular.—J.M.



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

2011

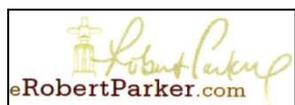
CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION

Terre de Vins

**Terre de Vins** - France – *Avril 2012* – **16-17/20**.



**eRobertParker.com** : **Robert Parker** – Etats-Unis – *Avril 2012* – **88-90/100** :

Made in a typical masculine, virile style with lots of earth, tannin and power, the 2011 Grand-Corbin-Despaigne reveals sweet black currant and black cherry fruit interwoven with hints of incense and crushed rocks. This medium to full-bodied, tannic, backward St.-Emilion will need 2-3 years of cellaring, and should keep for 15 or more years.

TAST

**Tast (Bettane & Desseauve)** - France – *Avril 2012* – **16-17/20** : Volume souple, fruit discret mais fin, allonge simple, volume équilibré, longueur ample avec beaucoup de sève. Beau potentiel.



**Jean Marc Quarin** – France – *Avril 2012* – **16/20** : Couleur sombre et intense, belle. Nez fruité, frais et mûr. Entrée en bouche délicate et le vin se développe très, très fruité, savoureux sur un joli toucher avec du goût et des notes florales. C'est délicieux et distingué grâce à une proportion de cabernet franc supérieure à d'habitude.

**Bordeaux 2011** – Belgique – *Avril 2012* – **Excellent**.

Wine Spectator

**Wine Spectator** – Etats-Unis – *Mars 2012* – **88-91/100**: On the taut side, with perky acidity and a strong chalky frame to the vivid cassis and blackberry notes. Rather tight now, but with solid concentration-if the acidity doesn't remain too angular.



**La Revue du Vin de France** – France - *Mai 2011* – **14,5-15,5/20** : Nez typé par les notes de cerise et cacao de Pomerol plus que de Saint-Emilion. Vin épicé, tanins serrés mais fins, de concentration moyenne. L'équilibre est préservé. François Despaigne a démarré en 2010 la conversion officielle de son vignoble en « bio » (labellisation en 2013).

Jancis Robinson  
JancisRobinson.com

**Jancis Robinson** – Grande-Bretagne – *15 Avril 2011* – **16/20** – 2017-2025 : Deep crimson. Attractive freshness and nothing exaggerated on the nose. Very clean and straightforward but very unsubtle. Good honest farm-made St-Émilion. With quite a lot of acidity.



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