

2001

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU



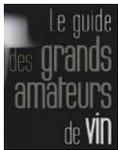
Guide Dussert-Gerber des Vins 2014 – France – 2014 - 2015 : le pruneau domine la bouche du 2001, très équilibré, avec des tanins ronds mais bien présents, de bouche persistante, d'excellente évolution, très représentatif de ce millésime qui mérite beaucoup plus d'attention dans le Libournais.



La Revue du Vin de France – France – *Décembre 2010/ Janvier 2011* - **14,5/20** : Le vin est marqué par son évolution, avec une expression aromatique chaude, tout en possédant de la corpulence.

WEINWISSER

Weinwisser – Suisse – *Décembre 2010 – Décembre 2008* – **17/20**



Le Guide des grands amateurs de vin – Alain Marty – France – 2010 – **16/20**.

Le Guide des grands amateurs de vin – Alain Marty – France – 2010 – **18/20**.

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



Bettane & Desseauve – 2009 -2008 – **15.5/20** : Le vin séduit par sa longueur onctueuse, bien relevé par un fruit expressif.



Bordeaux Aujourd'hui - *fev-mars 2009* – **18/20** : Un monument à la robe digne de 2005. Le nez exprime toute la richesse et le raffinement de grands merlots parfaitement mûrs et sains. La matière est exceptionnelle de consistance, de suavité, de persistance et d'harmonie.

Franck Dubourdieu : Les Grands Bordeaux de 1899 à nos jours – **91/100** – 2010/2035.



Guide Gault Millau – 2008 -2007 - **16/100** : 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 ».



L'Amateur de Bordeaux – 2007 : robe pourpre assez vive. Nez élégant, charmant. Très classique, un ton au-dessus de 2004.



Vins & Gastronomie – *Février-mars 2006* – Ce vin au rouge intense et net révèle au nez des parfums de sous-bois. Il se montre d'une grande intensité en bouche, avec des arômes très confiturés, sur la mûre et la brioche. Une belle présence générale.



La Revue du Vin de France – 2006 : **7,5/10**



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

2001

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

Le Point

Le Point – 5 janvier 2006 – **16,5/20** : Nez finement truffé, prune, note florale entre violette et rose, bouche fraîche, élégante, tanins serrés mais sans dureté, fins et croquants. Moins de garde que 2000, mais plus de charme.

Le Rouge et le Blanc – printemps 2006 – **13/20** : Robe noire mate. Légère pointe de réduction au nez, notes fumées et animales. Devient plus crémeux à l'aération, avec des notes fruitées (cassis, cerise) et végétales. Bouche aux tanins revêches et serrés, manquant de moelleux et de velouté, mais toutefois sapide. Soutenue par une belle acidité, elle possède en contrepartie beaucoup de volume et de densité. Finale pleine, avec de la mâche, évoluant sur le cacao. Un vin au caractère puissant actuellement dans une phase un peu ingrate. Il faut saluer les progrès constants du travail de la famille Despagne et, dans ce vin et plus encore dans le vin précédent, un très bon rapport qualité/prix.

Decanter

Decanter – Grande-Bretagne – Octobre 2006 : Gamey, toasty, coffee, some fruit underneath. Big, restrained palate, integrated fruit and oak. Great tannins and long length. Just needs more fruit generosity.



Vins et Gastronomie – France – Mars 2006 : Ce vin au rouge intense et net révèle au nez des parfums de sous-bois. Il se montre d'une grande intensité en bouche, avec des arômes très confiturés, sur la mûre et la brioche. Une belle présence générale.



Gault Millau – 2006 – **89/100** : Le 2001 est souple et tannique, avec des tanins très fins mais bien présents.



Guide Dussert-Gerber – 2006 : Le 2001 est un vin riche, au bouquet complexe où s'entremêlent des notes d'épices et de fraise des bois, de bouche dense.

Le Point

Le Point – 5 janvier 2006 – **16,5-17/20** : Nez finement truffé, prune, note florale entre violette et rose, bouche fraîche, élégante, tanins serrés mais sans dureté, fins et croquants. Moins de garde que 2000, mais plus de charme.



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

2001

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU

Guide Parker – Etats-Unis – 2005 – **88/100** – 2006/20013 : Ce vin, qui s'est joliment étoffé en cours d'élevage, compte au nombre des révélations du millésime. Sa robe d'un bleu-pourpre foncé accompagne de très généreux arômes de fruits noirs, de terre et de réglisse nuancés en arrière-plan de notes de chêne neuf. L'ensemble, moyennement corsé, manifeste en milieu de bouche une grande douceur, et révèle en finale la puissance et les tannins musclés caractéristiques du cru.

GILBERT & GAILLARD
THE WORLDWIDE WINE SIGNATURE

Guide Gilbert & Gaillard des Vins – 2006 – **91/100** : Robe rouge soutenu, lumineuse. Nez friand de fruits rouges bien enveloppés. Tanins relativement fondus. Persistance du fruit en fin de bouche, vin harmonieux et de bon équilibre.

Vignobles & Co – France – *sept/oct/nov 2003* : Bon



Bettane & Desseuve – France – *septembre 2003* - **8/10** : un 2001 fin, complet et harmonieux.



Carnets de dégustation : Jean-Marc Quarin - France – *juin 2003* – **14,5/20** : Le 2001 possède un profil sensiblement identique. Il reste très aromatique au nez, voire même floral, accompagné d'une touche de réglisse. La couleur est rouge pourpre, d'une intensité bonne. Le vin est homogène en bouche, savoureux, mais j'ai indiqué sur mes notes qu'il pourrait être un peu plus étoffé.



Bettane & Desseuve – France – *22 octobre 2002* – **8/10** : Un vin réussi dans un style puissant et concentré : robe opaque, corps riche, gras, boisé, intense et épicé, bonne longueur.



Sommeliers international – *juin/août 2002* – **14,5-15/20**.



Carnets de dégustation : Jean-Marc Quarin – France – *juin 2002* – **14,5-15/20** : Couleur : Rouge. Bordeaux. Bonne intensité. Sombre. Belle. Nez : Net. Intensité moyenne. Fruité. Floral. Assez fin. Touche de vanille. Bouche : Peine d'arômes et de saveurs fraîches et fines, elle présente un corps moyen et des tanins agréablement extraits et savoureux en fin de bouche. Longueur moyenne.



Vinum – Suisse – *juin 2002* – **14,5/20** : Savoureux et juteux, tannins après, carré. Un beau vin bien fait. 2007 à 2015.



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

2001

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

SAINT-EMILION GRAND CRU



La Revue du Vin de France – France – *juin 2002* - ★★★(★) : Le vin ne manque pas de couleur et le nez, boisé, exprime un fruit franc et mûr. En bouche, le vin séduit par sa longueur onctueuse, bien relevée par un fruit expressif.

Decanter

Decanter – Angleterre – *juin 2002* - ★★★ : Dark hue, round and soft, very much on the fruit. Clean and appetising. Ready 2005/2008.

The Vine – Angleterre – *juin 2002* : Good colour. Ripe, plump and stylish with an almost Pomerol-ish nose. Medium-full body. Good tannins. Good acidity. This has very good fruit and depth and real cru classé quality. Complex and stylish. Very good. From 2005.

WEINWISSER

Weinwisser – Suisse – *30 avril 2002* : Dunkles Lila mit violetter Schimmer. Delikates Brombeerbouquet, feine Terroiraromatik, reife, Frucht, zart blumiger Unterton. Saftig, seidige Textur, auf der Zunge Black Currant, gut eingebundene Säure, markantes Extrakt mit aromatischem Finale, sehr gut vinifiziert.



Wine Advocate – USA – *30 avril 2002* – **86-87/100**.



Bettane & Desseauve – France – *avril 2002* – **7.5-8/10** : Le vin ne manque pas de couleur et le nez, boisé, exprime un fruit franc et mûr. En bouche, le vin séduit par sa longueur onctueuse, bien relevée par un fruit expressif.

Wine Spectator

Wine spectator – USA – *28 mars 2002* – **85-88/100** : Firm and silky, with berry, currant and mineral character. A bit hard, but shows promise.



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