

2007

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION

Terre de Vins

Terre de Vins – France – *Avril 2016* : La bouche est séduisante, dense, longue et précise, termine sur une finale fraîche.



Guide Dussert-Gerber – France – *2015 - 2014 - 2013* : le 2007, d'une belle robe pourpre, aux notes de fruits (mûre, prune) et d'humus, épicé comme il se doit, est soyeux en finale.

et vous. GARO

Le Figaro : Foire aux vins – France – *3 septembre 2011* – **3***** - Excellent.

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Janis Robinson – Grande-Bretagne – *10 février 2011* – **16/20**: Unusually, the 2007 looks more youthful than 2008. Sweet and candified on the nose. Lots of guts here and something rather wild and countrified. Still quite chewy. There is life and personality here even if not much sophistication or real density. Drink 2014-2020.



Journal des vignobles – France – *Février 2011* – Belle robe rouge très profonde, le nez prend tout son temps pour s'ouvrir et exhale des arômes typique du Merlot : fruits rouges. Le nez évolue de minute en minute. Le bois fin commence à se ressentir au fur et à mesure de l'ouverture. En bouche une fraîcheur prédominante. Un vin élégant, suave, un peu minéral, bien fait. Ce vin est sage, de grandes personnes esthètes.

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Jancis Robinson – Grande Bretagne – *Février 2011* – **16** – Drink 2014-2020 – Unusually, the 2007 looks more youthful than the 2008. Sweet and candified on the nose. Lots of guts here and something rather wild and countrified. Still quite chewy. There is life and personality here even if not much sophistication or real density.



La revue du vin de France – France – *2011* – **15,5/20** – A la fois raffiné et profond, le 2007 est une belle réussite pour le cru.



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

2007

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

Le Guide Hachette des Vins – France – 2011 – 97 – le 2007 confirme le sérieux du travail entrepris. Le vin scintille dans sa robe bordeaux. Son bouquet naissant joue dans le registre des fleurs d'été, des baies noires (mûre), du pain d'épice. Après une mise en bouche plaisante, on perçoit une belle envolée vers une saveur fraîche, fine, et des tannins élégants qui devraient s'affiner assez vite. Un grand cru qui pourra accompagner de la viande rouge et du gibier dans sa jeunesse, puis des mets plus délicats à maturité (lamproie, volaille, voire foie gras).

GILBERT & GAILLARD
THE WORLDWIDE WINE SIGNATURE

Guide Gilbert & Gaillard – France – Edition 2011- 88/100 – Deep, garnet-red hue. Refined nose of vanilla wood with ripe fruit in the background. Powerful, silky mouthfeel with fine-grained wood which does not overshadow the fruit. Enjoyable youth, texture and elegance. A promising effort.

BETTANE & DESSEAUVE

Le Grand Guide des Vins de France : Bettane & Desseauve – France – 2011 - 15/20 - le vin est entré dans une phase de fermeture, mais il a conservé son joli corps précis et svelte et son allonge fine.

WEINWISSER

Weinwisser – Suisse – décembre 2010 – 16/20.

L'EXPRESS

L'Express – France – 8/14 septembre 2010 – 15/20 : Joli corps précis et svelte, allonge fine.

et vous. FIGARO

Le Figaro : Foire aux vins – France – 4 septembre 2010 – 4**** - Coup de Cœur ♥

TAST

Tast: Bettane & Desseauve – France – septembre 2010 – 15/20 - le vin est entré dans une phase de fermeture, mais il a conservé son joli corps précis et svelte et son allonge fine.

The New Bordeaux – Grande Bretagne – Mai 2010 – 92/100 : Again, this has more depth of fruit and power than the others have had so far, in fact takes it up a notch again – it has a tannic backbone along with the acidity, there is a weight of fruit that give good balance, and you feel this has a good way to go before being ready to drink. Very attractive wine – 07 watchers. Try this one !



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

2007

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION

GAULT
MILLAU

Gault Millau – France – *avril/mai 2010* – **15,5/20** : Nez très plaisant, sur les fruits mûrs, sans aucune lourdeur. Bouche un peu dure qui devra se délier pour s'arrondir sublimement.

Cuisine et Vins
de France

Cuisine et Vins de France – France – *avril/mai 2010* : Un grand terroir qui donne naissance à ce vin charnu, fin, tendre... Très jeune, il s'ouvre sur l'agneau ou se gardera au moins 6-7 ans. Ce vin s'accorde aussi avec... toutes les viandes rouges, les recettes pour recevoir, du gibier.

Decanter

Decanter – Royaume-Uni – *avril 2010* – **16/20**: Voluptuous nose of black fruits and oak. A hefty wine with ripe tannins, with a touch of astringency.

Vinum
extra

Vinum – Suisse – *Février 2010* - **15/20** - 2012 bis 2015 - Besitzt Substanz und Frucht, doch die Tannine wirken herb, kantig eine Spur bitter.

Millesimes 2010 – France – *2010* – vin distingué tout en charme, d'une belle robe pourpre, aux notes de fruits (mûre, prune) et d'humus, épicé comme il se doit, soyeux en bouche, très équilibré, qu'il faut savoir attendre un peu pour profiter de son potentiel.

GUIDE
HUBERT
TOUTES LES PLAISIRS DE LA TABLE

Guide Hubert – France – *2010* – **ψψψψ (ψ)** – Nez expressif, complexe et d'une grande délicatesse, avec un fruit pur et raffiné, des notes de noyau et d'épices douces, bouche tout à fait dans le même style, offrant une chair serrée et soyeuse, des arômes très persistants et une grande fraîcheur. Très harmonieux.

BETTANE & DESSEAUVE

Le Grand Guide des vins de France 2010 : Bettane & Desseauve – France – *2010* – **15.5/20** – Belle définition aromatique, corps précis et svelte, allonge fine.

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

La Revue du Vin de France – Les Meilleurs vins de France – France – *2010* – **15,5/20** : Le 2007 est une belle réussite pour le cru.



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

2007

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



Guide Gault Millau – France – 2010 – **16/20** : Le fruit est frais sur le 2007.



Terre de Vins – France - *Octobre/novembre 2009* – **14,65/20** : C'est l'une des valeurs sûres des saint-émilion du plateau de Pomerol. Nous voilà en plein dans le bordeaux classique, sérieusement construit mais qui demande encore un peu de temps pour s'épanouir. La bouche séduisante, dense, longue et précise, termine sur une finale fraîche. Certains lui reprocheront toutefois une personnalité un peu « sudiste ».



TV Envie – France – *19 sept/2oct 2009* – **Notre sélection.**



L'Express – France – *3/9 septembre 2009* – **15,5/20** : Belle définition aromatique, corps précis et svelte, allonge fine.



Le Point – France – *3 septembre 2009* – **2**.**



Tast (Bettane & Desseauve) – France – *septembre 2009* – **15,5/20** : Belle définition aromatique, corps précis et svelte, allonge fine



Fine Wine – **Andreas Larsson – Meilleur sommelier du monde 2004** - Royaume-Uni – *juin 2009* : Le nez est généreux et pur avec des arômes de baies fraîchement écrasées en abondance. Il est élégant avec du corps. Les tanins sont bien équilibrés. Très subtil avec une belle longueur. Agréable à boire jeune.



La Revue du Vin de France - Les meilleurs vins de France – France - *2009* - **15,5/20** : Le 2007 est une belle réussite pour le cru, à la fois raffiné et profond.



Vin de France et du Monde – *septembre 2008* – France : Le 2007 est une belle réussite pour le cru, à la fois raffiné et profond.



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

2007

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION

BORDEAUX
AUJOURD'HUI

Bordeaux Aujourd'hui – juin-juillet 2008 - **15+ à 20** – Voilà tout simplement l'un des plus grands Saint-Emilion grand cru classé, remarquable de race, de pureté, d'harmonie, le tout avec des tannins soyeux et beaucoup de persistance. Superbe!

GAULT
MILLAU

Gault Millau – France - juin-juillet 2008- **13,5-14/20** : De robe sombre, le nez est intense, avec de la mûre. La Bouche développe un très joli fruit, une belle matière et possède du fond.

Falstaff

Falstaff – Autriche - mai-juin 2008 – **85/87**.

Decanter

Decanter – Royaume-Uni - juin 2008 – **16/20** – 2011-2018 : Plump, ripe, supple fruit. Almost Pomerol in texture and weight. Well integrated oak. Full, clean finish. Delicious.

WEINWISSER

Weinwisser – Suisse - 30 mai 2008 – **16/20** - 2013-2024 : Mitteldunkles Granat-Rubin. Intensives Waldbeerenbouquet mit reifer Rotkirschnote. Geschmeidiger, geschliffener Gaumen, feine und dabei recht fette Tannine aussen, im Innern noch etwas mehlig, aber insgesamt mit sehr gutem Rückhalt, kann noch zulegen.

Le Point

Le Point - Jacques Dupont – France – 15 mai 2008 - **15,50** - nez fermé, bouche onctueuse et fraîche, fondue, tanins souples, chocolaté, tendre, resserré en finale mais sans dureté.

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

La Revue du Vin de France - Les Grands Bordeaux : Grandes réussites du millésime - mai 2008 - - **15-16/20** : François Despagne a très bien tiré son épingle du jeu en 2007 (mieux qu'en 2006). Son vin affiche une superbe couleur, avec une ampleur et une très belle concentration de fruit au nez et en bouche, et des tanins justement extraits.

Wine&Spirits

Wine & Spirit : Grande-Bretagne- mai 2008 – **87/89**.

JEAN-MARC QUARIN
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX

Jean Marc Quarin – France - 21 avril 2008 - **15/15,25** : Couleur pourpre, d'intensité normale. Nez moyennement aromatique, fin, fruité de type mûr. Très belle association avec le bois. Belle entrée en bouche, savoureuse et le vin se développe aromatique, très fuité et finement pulpeux sur des tannins enrobés. Bonne finale au goût très mûr, épicé et de longueur normale.



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

2007

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION

Decanter

Decanter – Royaume-Uni - *avril 2008* - **3***** - A success for the year. Plump, ripe, supple fruit. Almost Pomerol in texture and weight. Well integrated oak. Finishes full and clean. Delicious wine. Drink 2011-2018 **(16 points)**.
«Grand Corbin-Despaigne 2007 : One of the Lawther's five likely to be good value wines on the right bank »

TAST

Tast – **Bettane & Desseauve** - France - *avril 2008* - **15-16/20** : Ensemble gras, encore au stade des promesses, mais assurément d'un niveau intéressant

Wine Spectator

Wine Spectator : Etats-Unis - *avril 2008* - **84/87**: Attractive berry and milk chocolate character on the nose and palate, following through to a medium body, with soft tannins. Very pleasant – J.S

BETTANE & DESSEAUVE

Bettane & Desseauve – France – 2008 - **15-16/20** - Ensemble gras, franc, encore au stade des promesses, mais assurément d'un niveau intéressant.

Tom Cannavam - Grande Bretagne - Wine pages.com - Nice, crisp, lively cherry and blackcurrant fruit is the initial impression here, with a refined, carry oak quality and touch of plump, plummy quality coming through. Nice on the palate too, as it fills in with plenty of ripe fruit, and a spicy tennis structure that gives it breadth and Very good. **89/100**

Greatbordeauxwines.com - In Saint-Emilion, Grand Corbin-Despaigne presented itself with aromatique berries, nice concentration and good grip on the palate.

The
WINE
ADVOCATE

The Wine Advocate - **Robert Parker** - **86/88**

WINEENTHUSIAST
MAGAZINE

The Wine Enthusiast Magazine - **Roger Voss** - Etats-Unis - **90- 92**: Great structure a wine with big fruit weight to support the tannins. It has vivid acidity, which lends fine freshness to the solid structure.



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