

2008

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



**La Revue des Vins de France** – France – *Décembre 2017* – **15/20** : Le premier contact, austère, se fait au travers de notes animales (cuir) et fumées. Puis le vin développe une tonalité florale plus charmeuse à l'aération. La matière suit, vigoureuse et serrée ; le temps et l'aération sont les alliés de ce saint-émilion.



**Guide Dussert Gerber** – France – *2015 - 2014 - 2013* : de bouche pleine et riche aux nuances de fruits des bois, d'épices et de cuir, puissant et savoureux, est un vin de belle charpente, qu'il faut laisser se fondre.



**Guide des Grands Amateurs de Vin : Alain Marty** – France – *2015 -2013* – **15/20**.



**Le Guide des Meilleurs Vins de France : La Revue du Vin de France** – France – *2013* – **16/20**: Le 2008 est croquant, avec une bouche très expressive et séduisante.



**Bassin Magazine** – France – *Eté 2011* : L'abord Olfactif est riche, empyreumatique, d'un joli apport boisé, dominé par les fruits noirs. En bouche le vin est sphérique, sur des tanins portés par des fruits frais. Beaucoup de classe. On restera partagé entre dégoupiller tout de suite ou mettre en cave.



**Wine journal** – Etats-Unis - *mai 2011* – **89/100** – Dense ruby/purple, this richly fruity, modern-styled St.-Emilion exhibits lots of black currant, licorice and camphor characteristics in its medium-bodied, fruity personality. With good depth, purity and texture, it should drink well for 7-10 years.



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

**2008**  
CHATEAU  
**GRAND CORBIN-DESPAGNE**  
GRAND CRU CLASSÉ  
**SAINT-EMILION**

**Decanter**

**Decanter** – Grande Bretagne – *avril 2011* – **16,63** : Mint chocolate, liquorice, primary blackberry fruit and floral nose. Mouthfilling and creamy with grainy tannins and potential complexity. Scrumptious and seamless. A lovely wine from start to end. Drink : 2013-2019

**Decanter** - Grande Bretagne - *avril 2009* - **4\*\*\*\*** - **16.5 points** : Fine fruit and texture. Generous but elegant at the same time. Has the class of top years. A consistent performer. Drink 2014-2025.

**vinum**  
**extra**

**Vinum** – Suisse – *avril 2011* – **14,5/20** : nez de chocolat, tannins floconneux. Agréablement digeste.

**Jancis Robinson**  
JancisRobinson.com

**Jancis Robinson** – Grande Bretagne – *10 février 2011* – **16/20** – Unusually developed-looking for a 2008. Pretty muddy, occluded, complex nose. Then there is a bit of a lack of freshness on the palate. Chewy end. A bit stolid.

**Jancis Robinson/Julia Harding** – Grande-Bretagne - *avril 2009* – **15.5** – 2012-2016 : Not very expressive and then pretty hard work on the palate. Firm and finishes a little hard. JH.

**Wine Spectator**

**Wine Spectator** – Etats Unis – *janvier 2011* – **89** – A dark, slightly muscular style, featuring an iron and tobacco frame to the crushed plum, raspberry ganache and blackberry fruit notes. The briary finish has a slight edginess to it, leaving a mouthwatering hint. Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. Drink now through 2014.

**BETTANE & DESSEAUVE**

**Le Grand Guide des Vins de France : Bettane & Desseauve** – France – *2011* – **15/20** : Vin vigoureux et solide offrant une bonne fermeté de constitution et un fruit expressif. Il faut lui donner quelques années de cave pour s'épanouir pleinement.

**TAST**

**Tast** (Bettane & Desseauve) - France - *avril 2009* - **15/20** : Fruit rouge frais, bouche tendre, souple, bien construite sans violence, 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

2008

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION

WEINWISSER

**Weinwisser** – Suisse – *décembre 2010* – **17/20**.

**Weinwisser** – Suisse - *avril 2009* – **17/20** – 2016- 2028 : Sattes Purpur-lila. Beeriges Bouquet, Himbeeren, Amarenakirschen, schöne mitschwingende Süsse. Im Extraktkiel konzentrierte Frucht, zeitgute Anlagen mit interessantem Potenzial.

Cuisine et Vins  
*de France*

**Cuisine et Vins** – France – *septembre/octobre 2010* – **coup de cœur** – Ce 2008 est bien dessiné par une texture suave et un fruit expressif. Il est déjà séduisant et prêt à boire sur un lapin forestier ou bien un canard.

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

**La Revue des Vins de France** – France – *Septembre 2010* – **16/20** – La bouche est évidemment plus intense et complète, présentant un équilibre aromatique plus juste et précis qu'en 2007. L'ensemble ne manque pas de longueur et encore moins de caractère.

**La Revue du Vin de France – Les Meilleurs vins de France** – France – *2011 - 2010* – **16/20** : Le 2008 est d'une grande suavité, avec une bouche très expressive et séduisante. A la fois raffiné et profond.

**La Revue du Vin de France** – France - *mai 2009* - Les Grands Bordeaux. **Grandes réussites du millésime** - notes **15.5-16.5/20** – Le Château avait été très justement promu Grand cru classé en 2006 (classement annulé depuis). Qu'importe! François Despagne continue à faire progresser le cru et le 2008 se révèle plein, très riche, exprimant son terroir argilo-sableux. Issu de la vendange la plus tardive de l'histoire du château, le vin, dans un registre confit et sphérique, évoque un pomerol dans sa suavité. Très belle fraîcheur sur la finale.

**La Revue du Vin de France** – France - *juin 2009* – **15.5-16.5/20** : Nos conseils d'achat : vous pouvez acheter ce vin les yeux fermés. Sa qualité est excellente et son prix attractif en fait une bonne affaire.

GAULT  
MILLAU

**Guide Gault Millau** – France – *2010 - 2009* – **15/20** : En primeur, la robe est grenat, le nez explose d'épices sur fond de mûre. Le vin est élégant, avec un joli fond et une bonne longueur. Tous les millésimes sont dans cet esprit d'équilibre, de finesse, avec des boisés parcimonieux ne jouant ni la puissance exubérante ni la rigueur.



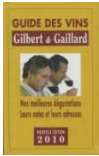
Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38 / Fax. : + 33 (0)5 57 51 29 18

François Despagne : [f-despagne@grand-corbin-despagne.com](mailto:f-despagne@grand-corbin-despagne.com)

Marie Loustalan Prévost : [contact@grand-corbin-despagne.com](mailto:contact@grand-corbin-despagne.com)

[www.grand-corbin-despagne.com](http://www.grand-corbin-despagne.com)

**2008**  
CHATEAU  
**GRAND CORBIN-DESPAGNE**  
GRAND CRU CLASSÉ  
**SAINT-EMILION**



**Guide Gilbert & Gaillard** - France - 2010 – **91-93/100** : Nez de cerise, minéral, complexe et frais. Fraîcheur au palais, côté savoureux, tanins fins et enrobés, belle élégance, pointe mentholée.



**Vinum** – Suisse – été 2009 – **14/20** : Compact, bien bâti.



**Le Point** – France - 14 mai 2009 – **17,5/20** ♥ : « Il faut garder de l'énergie pour le vin ! » dit François Despagne, une des victimes les plus emblématiques de l'abandon du classement 2006. Le cru familial avait été déclassé en 1996, et François en avait pris ensuite la direction pour le remonter au plus haut niveau, faisant l'admiration unanime (ce qui n'est pas chose aisée ici !) de ses confrères. « Les gros progrès de l'œnologie, aujourd'hui, c'est la connaissance des raisins – goûter et analyser les baies, définir leur maturité - mais aussi la connaissance de la météo grâce à Internet. On a une fiabilité à trois ou quatre jours, qui permet de choisir ses dates de vendanges : cela a permis de rattraper un millésime comme 2008, où on a récupéré en septembre une partie du soleil que l'on n'avait pas eu en août. C'est un beau classique bordelais. » Les vendanges ont commencé le 6 octobre et se sont achevées le 18 octobre. Merlot 75%, 24% cabernet franc, 1% cabernet-sauvignon. Rendements faibles : 34 hl/ha. « La disparité, selon l'âge des vignes, était spectaculaire, les vieilles donnent du fond et les jeunes vignes de la rondeur ».

Nez épicé, grillé, fruits noirs, craie, violette, bouche douce, tendre. Fin, frais, délicat, joli fruit, le vin a évolué vers plus de délicatesse dans les tanins.

**Les Notes Parker des Vins de Bordeaux** – France – **89-91/100**.

**Robert Parker** – Etats-Unis – avril 2009 – **89/91+** : This big, powerful, concentrated, full-bodied St Emilion exhibits an opaque purple color in addition to sweet aromas of black currants, charcoal, and subtle oak as well as smoke. Dense and pure with an impressive mouth feel, ripe tannins, and crisp, zesty acids, it is unevolved at present, but it reveals exceptional potential. This sleeper of the vintage should evolve for 15 years.



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](http://www.grand-corbin-despagne.com)

2008

CHATEAU  
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



**Jean Marc Quarin** – France - *avril 2009* - **15,25** : Couleur sombre et intense. Nez fruité, de type mûr, moyennement aromatique et pur. Belle entrée en bouche, douce et pulpeuse. Le vin se développe fondant, avec du goût, sur une corpulence normale. Finale au grain de tannin plus fin que de coutume et donc sans austérité. Longueur normale.



**The Wine Enthusiast Magazine - Roger Voss** - Etats-Unis d'Amérique – *avril 2009* – **89/91** : A mineral, austere style of wine, which offers dense tannins in a firm, dry style. It is a big wine, but the edge is taut, tight, on a coil.- R.V.



**Bordeaux Aujour'hui** – France - *juin/juillet 2009* – **16/20** : Comme toujours, le château est tout proche des meilleurs dans son style à la fois compact, riche, dense, fin et harmonieux. Avenir assuré !



**Vino** – Belgique - *juillet 2009* - **\*\*\*** - Excellent.

**Le carnet du maître**

**Carnet de Maître : Philippe DesRosiers** – France – *Juin 2009* – **16,5/20** : Pourpre-violet, nez de fruit noir, mures, cassis, framboisé, longueur moyenne, bon fruit, un peu dur, un peu asséchant, fini un peu court.



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