

2010

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



Guide Dussert Gerber – France – 2018 – 2017 - 2015 : intense, associe finesse et charpente, est très parfumé (truffe, groseille), aux tanins fermes.

Terre de Vins

Terre de Vins – France – 2 Mai 2016 : Matière déliée, fine et joyeuse, marquée par des notes de fruits à noyau. Un vin dense et énergique, tout en finesse, doté d'une grande fraîcheur, qui passera aussi bien sur une volaille rôtie qu'un filet de bœuf en croûte.

Decanter

Decanter - Grande Bretagne – 1^{er} septembre 2015 - 17/20.

Vertdevin

Vert de Vin – Février 2015 - 17,25/20 : Le nez est fruité, élégant et offre un joli bouquet. Il révèle des notes fruitées, de mûre et de cerise rouge associées à une pointe de fleurs, d'épices ainsi qu'à un léger boisé grillé. Une certaine droiture et structure. La bouche est charnue, joliment dense, souple, puissante, élégante, bien structurée, équilibrée et offre une bonne matière. En bouche on retrouve des notes de fruits noirs confiturés, de mûre, de prune associées à une pointe de framboise, de cassis, de fraise et de toasté. Les tannins sont fins, intégrés et un peu fermes. Bonne longueur et persistance en bouche.



La Revue du Vin de France : Le Guide des meilleurs vins de France 2015 – France – 2015 - 15.5/20 : Confiture de cerise, nuances fumées, lardées, 2010 déroule une bouche de satin. C'est une princesse à poigne qui comblera les plus exigeants.



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

FINE WINE

THE WORLD OF FINE WINE

Fine Wine – Grande Bretagne – Décembre 2014 – 16,5/20 : Ripe-fruited, but still relatively dumb to smell; full and with a firmly tannic frame to a fine Merlot fruit; an attractive, sweet length of core flavor, the tannins not too dominant, and with a fine length of aftertaste, in fruit and fragrance. This should mellow nicely, given 4-5 years. 2018-30.



La Revue du Vin de France – France – Novembre 2014 – 16,5/20 : Confiture de cerise, nuances fumées, lardées, 2010 déroule une bouche de satin. C'est une princesse à poigne qui comblera les plus exigeants.



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

2010

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



Ideal Wine – France - *1^{er} Octobre 2014* – vins et millésime à noter.



L'Express – France – *3/9 Septembre 2014* - **17/20** : Remarquable fondu du tanin et de la texture, boisé intelligent soulignant l'harmonie de la saveur de violette.



Le Magazine du Vin : France art de vivre – France – *Mars/Mai 2014* : **91/100** : La robe est pourpre. Le bouquet est rempli d'encens, de lavande, de réglisse et de thé. L'attaque est musclée. Les tannins sont bien présents. Des cassis et des cerises avec noyaux sont broyés sur le palais, l'opération libérant des exhalaisons d'encens et de mine de crayon de bois qui remontent en rétro-olfaction. La finale est bordelaise. Longue, racée, fruitée (framboises et prunes). Le vin idéal des moments de détente raffinés.



Grand Jury Européen ASBL – Luxembourg – *Mars 2014* – **4******



Paperblog – France – *7 Février 2014* – **16-16.5/20** : La robe est profonde de couleur sanguine. L'olfaction offre une bonne intensité, avec des arômes de cassis, cerises, et des notes épicées, de violettes, et de très légère réglisse, l'élevage est en retrait. La bouche est pleine, veloutée, les tannins fins et mûrs enrobés d'une chair délicate, se trament dans un corps dense, aux rondeurs avenantes, rehaussée de fruits épicés mûrs et frais. La finale est allongée, consistante, fraîche, avec des saveurs rappelant celles décelées à l'olfaction, mais un peu plus discrètes. Une fin de bouche qui annonce un stade de fermeture.



Houston Chronique – Etats-Unis – *05 Février 2014* – Pleasant surprises at great price points.



Terre de Vins – France – *n°10 -2014* : Une très belle réussite de Saint-Emilion avec à sa tête François Despagne qu'il faut écouter religieusement. Une leçon de modestie et de connaissances. Une leçon de vin.



Decanter – Grande-Bretagne – *2014* – Lawther's top 10 value estates.



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

2010
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 - **15.5/20** : Le 2010 livre le coté lumineux des sables, développant des tanins fins et du végétal digeste et frais. Une droiture et allonge que nous préférons au 2009.



Guide Dussert-Gerber des Vins 2014 – France – 2014 : Passe dans la catégorie des Premiers Grands Vins Classés cette année, et c'est mérité quand on voit la progression de ce cru. Certainement l'un des plus jolis millésimes de la propriété, ce Saint-Emilion GCC Saint-Émilion GC 2010, intense associe finesse et charpente, un vin coloré et riche, très parfumé (truffe, groseille), aux tanins fermes et soyeux à la fois, en tout nuances aromatiques de garde comme le 2009.



Le Guide Hachette des Vins 2014 – France – 2014 : ♥ La robe est d'un seyant bordeaux franc et limpide. D'abord sur la réserve, le bouquet s'ouvre à l'aération sur de délicates senteurs de baies rouges et noires mûres, agrémentées de notes toastées de la barrique. Ce mariage heureux de l'élevage et du fruit se retrouve dans une bouche puissante et séveuse, qui ne se départit jamais d'une réelle élégance et déroule une longue finale crayeuse et pleine de fraîcheur.



Le Monde – France – 11 Décembre 2013 : **17/20** : François Despagne signe ici l'un de ses plus beaux millésimes. Un nez de confiture de cerise, des nuances fumées, lardées, il déroule une bouche de satin. Une princesse à poigne qui comblera les plus exigeants. Et comme toujours, ce cru classé reste une excellente affaire.



Decanter - Grande Bretagne – 11 Novembre 2013 – **90+/100** – 2015/2028: Robustly oaky nose with a hint of tar and berry fruits. Quite rich, juicy, compact, tannic but not tough, and soft in texture. Still brooding and not harmonious, but there's enough acidity to lift the finish. Plenty of verve and drive, this will be a joy to drink.



France Art de vivre – France – Novembre/Décembre 2013 : **91/100** : La robe est pourpre. Le bouquet est rempli d'encens, de lavande, de réglisse et de thé. L'attaque est musclée. Les tannins sont bien présents. Des cassis et des cerises avec noyaux sont broyés sur le palais, l'opération libérant des exhalaisons d'encens et de mine de crayons de bois qui remontent en rétro-olfaction. La finale est bordelaise : Longue, racée, fruitée (framboises et prunes). Le vin idéal des moments de détente raffinés.



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

2010
CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

Terre de Vins

Terre de Vins – France - *Septembre/Octobre 2013* – **17/20** : Remarquable fondu du tannin et de la texture, boisé intelligent soulignant l'harmonie de la saveur de violette, entre le pomerol et le saint-émilion avec beaucoup de charme. 2018-2030.

Decanter

Decanter – Grande Bretagne – *1^{er} Juillet 2013* : **17/20** : Fresh and vibrant on the nose and palate. Lively fruit flavour and aroma. Long, firm finish. Plenty of energy here. Drink 2017-2030.

L'Épicurien – France – *Juin/Août 2013* : Une belle robe grenat sombre, très joli nez avec une très belle finesse, une bouche onctueuse et ample dotée de notes épicées, bien poivrées, avec une belle matière. La finale avec un léger boisé, assez riche. Il va se révéler d'ici quelques années.

**GAULT
MILLAU**

Gault Millau – France – *Mars-Mai 2013* – **18/20** : Nez discret qui doit s'ouvrir. La bouche crayeuse s'appuie sur un rien de gourmandise agréable. Il ne faut pas passer à côté de ce vin très pur, élancé, racé, plus salin que chaleureux, plus précis que puissant.

Wine Spectator

Wine Spectator – Etats-Unis – *Février 2013* - **90/100**.

Terre de Vins

Terre de Vins – France – *Janvier/Février 2013* – **17/20** : L'un des meilleurs Grand Corbin-Despagne de l'histoire contemporaine, fruit très gourmand, allonge saine et franche, excellent équilibre.

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

Le Guide des Meilleurs Vins de France : La Revue du Vin de France – France – *2013* – **17/20** : On s'intéresse de près au 2010, d'un superbe équilibre et doté d'une bouche élégante, au fruit généreux et frais.

LE GUIDE
BETTANE &
DESSEAUVE
DES VINS
DE FRANCE

Guide Bettane & Desseauve – France – *2013* – **17/20** : Fruit très gourmand, coulis de mûre et fruits frais rouges et noirs, allonge saine et franche, bons tanins et excellent équilibre. Certainement l'un des meilleurs Grand Corbin-Despagne de l'histoire contemporaine.



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

2010

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



Guide Dussert-Gerber des Vins 2013 – France – 2013 : Beau, intense, associant finesse et charpente, un vin coloré et riche, très parfumé (truffe, groseille), aux tanins fermes et soyeux à la fois, tout en nuances aromatiques.



La Revue du Vin de France – France – 2013 : 17/20 Superbe équilibre et doté d'une bouche élégante, au fruit généreux et frais.



La Revue du Vin de France : Le Guide des meilleurs vins de France 2013 – France – 2013 - **17/20**



Aujourd'hui en France – France – 11 Septembre 2012 : souple et rond, ce joli saint-émilion reconnu Grand cru classé en 2006 offre une structure agréable et équilibrée en bouche, avec des tanins murs et un boisé pas trop marqué. Des arômes de fruits noirs, surtout cassis, des notes mentholées et de cacao, voici un vin à servir sur une entrecôte à la bordelaise, sur une volaille farcie à la truffe pour un repas de gourmets, ou plus simplement sur un très familial Parmentier de canard.



L'Express – France – 5-11 Septembre 2012 - **16/20** : Fruit très gourmand, coulis de mûre et fruits frais rouges et noirs, allonge saine et franche, bons tannins et excellent équilibre.

Emmanuel Delmas – France – 18 Septembre 2012 : Voici un magnifique vin propulsé par François Despagne, soucieux et très pointilleux du travail aux vignes. La conversion biologique est déjà effective et sera très prochainement officielle. Loin du style boisé ou moderne, ce vin épate par sa fraîcheur, et son éclat du fruit. Ma visite-dégustations au domaine en début d'année, ici.



La Revue du Vin de France – France – Septembre 2012 : **Les coups de Cœur de la RVF** – **15,5/20** : Plus de droiture, d'allonge, plus construit que 2009, il offre le côté lumineux des sables, des tanins en finesse, du végétal digeste et frais.



James Suckling – Etats-Unis – 14 Février 2012 – **93/100**.



Vino magazine – Belgique – Juin, Juillet, août 2011 : **Excellent**.



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

2010

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



Gault Millau – France – *Juin 2011* – **18/20** : C'est un nuage, une dentelle. Un Vin vivifiant et racé avec des notes de cannelle et de de myrtille savoureuse et juteuse juste suggérées.

Le carnet du maître

Carnet de Maître : Philippe DesRosiers – France – *Juin 2011* – **17,5+/20** : Pourpre, foncé, bois, vanille, un peu sucré, alcool, bonne acidité, fruit noir concentré, cassis, mures, framboise, longueur moyenne, équilibré, serré.



Capital – France – *Juin 2011* : Son cru, en cours de conversion à l'agriculture bio, délivre un 2010 fruité, précis et d'une belle fraîcheur : le cru des passionnés qui savent qu'ils ne seront jamais déçus.



Vinum – Suisse – *Juin 2011* – **15,5/20** : Verführerische, blumige Nase, geschmeidige, ausgewogene Textur, festes Tannin mit Schliff. 2018 by 2028.



Le Nouvel Observateur – France – *19-25 Mai 2011* : **Coup de Cœur 2010.**



Le Point – France – *12 Mai 2011* – **16/20** : Fruits rouges, bouche fraîche, petits tanins ronds et soyeux, assez fin, un vin délicat et élégant. Garde : 20 ans.



Wine Journal – Neal Martin – Etats Unis – *4 Mai 2011* – **90-92/100** – This has a very refined bouquet with dark cherries. Maraschino and touch of cassis with fine delineation. The palate is well balanced with supple tannins on the entry, very pure and precise towards the finish. This is a very fine Grand Corbin Despagne. Tasted April 2011



Weinwischer – Suisse - *Mai 2011* – **17/20** : Tiefes Purpur. Offenes Bouquet, schöne Würze, ausladend und beruhigend, zwischen fruchtigen und floralen nuancen wechselnd. Satter, stoffiger Gaumen, viel Extrakt, mittlerer Körper, aromatisches Finale. 20106-2028.



Robert Parker : Wine Journal – Etats-Unis – *Mai 2011* – **88-90/100** : A dense purple color and notes of incense, graphite, blueberries and raspberries are followed by a wine that appears to have just come out of malolactic fermentation given its primary, broodingly backward style. It possesses good depth and richness, but it needs to come together. Anticipated maturity: 2015-2028



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

2010

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



La Revue du Vin de France – France - *Mai 2011* – **16,5-17,5/20** : François Despagne a démarré en 2010 la conversion officielle de son vignoble en « bio » (labellisation en 2013). De très belle constitution, ce millésime affiche une jolie concentration en milieu de bouche et des tanins plus fins qu'en 2009. La finale dévoile une fine touche de menthol. Les cabernets francs entrent ici à hauteur de 30% dans l'assemblage final.



Le Figaro : Club Vin – France – *Mai 2011* – **16/20** : 75 merlot, 24 cabernet-franc, 1 cabernet-sauvignon. Robe sombre. Nez. Bouche souple et rond, belle matière, de la chair, des tannins, beau fond.

legoutduvin.com Roger Levy – France – *28 Avril 2011* – (**): Très dense, grenat sombre. Le nez est très mûr, fruits noirs, bigarreau, une touche de cachou. Bouche très ample, charnue. Tanins abondants mais parfaitement inclus.



James Suckling – Etats-Unis – *Avril 2011* – **92-93/100**.



Decanter - Grande Bretagne – *19 Avril 2011* - **4**** - 17 points** – 2016/2025: One of the best ever from this estate. Splendid wine with extra depth and purity of fruit. Suave texture and very fine tannins.



Wine Spectator - Etats-Unis – *15 Avril 2011* – **88/91**: Well-knit already, showing a fleshy edge to the plum sauce, blackberry and toast, with a nice graphite note lurking in the background. This has stuffing. Should unwind nicely. —J.M.



Jean Marc Quarin – France – *15 Avril 2011* - **16,25-16,5/20** : Ma meilleure note jamais donnée à ce cru en primeur. Quand je l'ai goûté, j'ai de suite pensé au 82. Couleur noire, nez fruité, notes de fruits noirs. Subtile. C'est la bouche la plus onctueuse que je connaisse sur ce cru, sans qu'il ne cède à la facilité du goût trop mûr. Complexe, savoureux, un brin boisé, épicé, il s'achève long et subtil. C'est un grand succès et un délice. Il est probable que la conversion en biodynamie cette année ait aidée ce cru à associer mieux que jamais la densité sans rudesse tannique et l'éclat aromatique.



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

2010

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION



Jancis Robinson – Grande-Bretagne – 14 Avril 2011 – **17/20** – 2017-2030 - Vital, racy and lively with real excitement and beginning, middle and end. Lots of sinew and juice. Proper wine! Dry but not drying finish.



Tast Bettane et Desseauve – France – Avril 2011 - **16/20** : Dense et vigoureux, belle énergie avec un tanin puissant que l'élevage devra affiner.



James Suckling - Etats-Unis – 30 Mars 2011 – **92-93/100** : Soft and round with chocolate, coffee and dark fruits. Full and velvety. Chewy in the end. Best ever.



Guide Gilbert & Gaillard – France – 2011 : **92/100**



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