

2024

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Yves Beck

Yves Beck – Suisse – *Avril 2025* – **95-96/100** : Le millésime a été déifiant, avec deux éléments-clés parmi l'équipe qui n'ont pas pu travailler suite à des incidents indépendants de leur volonté. François Despagne a dû gérer la situation, s'adapter et responsabiliser les collaborateurs les plus jeunes. Tout le monde a grandi dans cette expérience. Le côté détaillé et précis ressort plus que jamais dans le bouquet de GCD. Il est mesuré, élégant, avec un subtil éclat de fruit (on appréciera le paradoxe) et une touche de bois frais. En bouche, le vin est linéaire, clair, percutant, décidé. Il a même de la densité, respectivement une certaine largeur contrecarrant, ou complétant c'est selon, un tempérament incisif. L'élevage va contribuer à la densité du vin, mais les jalons sont d'ores et déjà posés. Un vin réjouissant ! 2029-2049

Terre de Vins

Terre de Vins – France – *Mai 2025* – **94-95/100** : ❤️ **Coup de Cœur** : Robe dense et brillante, premier nez expressif, fruité et vanillé. Un grand velours en bouche, ample, caressante, voluptueuse, un grain de tanins poudré, une allonge de rêve et un équilibre qui ne cède rien sur la balance fruit, épices, fraîcheur. Très longue finale fraîche et épicée. Conforme à la signature maison : de l'équilibre, de la profondeur et une jutosité qui ferait aimer le vin à n'importe qui, un vrai plaidoyer pour la conduite biologique dont le Château est expert. Une réussite exceptionnelle. Un super jus !

Le Point

Le Point : Jacques Dupont – France – *Mai 2024* – **17/20** : François Despagne, propriétaire : « A cause des conditions climatiques, certains pensaient qu'on allait revivre un millésime catastrophique comme 2013, mais ça n'a pas été le cas. En termes de rendement, je fais environ 35hl/ha, ce n'est pas catastrophique pour l'année. Ce millésime n'est pas explosif mais il offre une belle fraîcheur et un fruit agréable. Après des années comme 2022 et 2023, c'est un soulagement d'avoir des vins plus classiques, avec une tension et une fraîcheur que j'apprécie. Ce n'est pas un millésime mythique, mais il a son charme. Cela dit, il a fallu faire des sacrifices importants, notamment en termes de tri. Depuis quelques années, j'utilise un bain densimétrique, et c'est une avancée énorme. Ce système permet d'éliminer les baies qui ne sont pas parfaitement mûres, même si elles semblent belles à l'œil. Ces baies, bien que visuellement attrayantes, ont une peau plus élastique et des pépins encore verts, ce qui indique une maturité insuffisante. En éliminant ces raisins, on rééquilibre la récolte et on conserve les raisins bien mûrs. Ça demande de se sacrifier environ 20% de la récolte, voire 25% sur de bonne parcelle, mais le résultat en vaut la peine. » Très joli nez, fin, fruits rouges, sureau, assez classe, bouche pleine, harmonieuse, tanins poudrés, en longueur, finale veloutée, relevée, amer fin.

vinous

Vinous : Antonio Galloni – Etats-Unis – *Avril 2025* – **91-93/100** : The 2024 Grand Corbin Despagne is very fine. Plush contours wrap around a core of plum, blackberry, licorice, spice and menthol. Medium in body, with lovely density, the 2024 is impeccable in its balance. This is a terrific showing in a very difficult year.



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

2024

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



En Magnum : Bettane & Desseauve – France – *Mai 2025* – **94-95/100** : C'est le premier vrai millésime avec les levures indigènes qui donnent une plus grande précision aromatique, dans un registre floral. Tannin charmeur.

Les Echos

Les Echos : Bernard Burtschy – France – *Avril 2025* – **94-95/100**

Vertdevin

Vert de Vin : Jonathan Choukroun Chicheportiche – France – *Mai 2025* – **95-96/100** : Le nez est joliment mené, il offre de la délicatesse dans sa concentration aromatique, de la complexité et une texture délicate, gourmande et du relief. Il révèle des notes de mûre de Boysen, de framboise sauvage, et plus légèrement de petits fruits rouges flirtant avec le rôti-élégant, associées à des touches de prune bleue pulpeuse, ainsi qu'à une pointe de violette, de badiane, une pointe de tabac doux, et une subtile touche de poivre de Madagascar et de toasté. La bouche est joliment menée, juteuse, souple, elle offre de la gourmandise, du mielleux et une jolie définition. Elle présente une trame acidulée, de l'énergie, une jolie pureté, de la brillance, de la rondeur, du relief et un joli milieu de bouche. En bouche, ce vin exprime des notes de mûre pulpeuse/juteuse, de cassis brillant et plus légèrement de cerise brillante, associées à des touches de bleuet, de prune bleue, ainsi qu'à des pointes de maceron, de toasté, de cardamome et une pointe de clou de girofle. Bonne longueur. Les tannins sont moelleux, sapides et gourmands. Une fine mâche en fond. Un vin offrant de la gourmandise, une jolie pureté et de la brillance. Une jolie réussite !



Wine Advocate : William Kelley – Etats-Unis – *Avril 2025* - **90-92/100** : The 2024 Grand Corbin-Despaigne is a strong effort, offering up aromas of sweet berries and new oak, followed by a medium to full-bodied, layered and lively palate with good depth and density.



James Suckling – Etats-Unis – *Avril 2025* – **92-93/100** : Good depth for the vintage. This almost tastes quite complete at this stage. Dark chocolate, dark cherries and berries. Fresh, firm tannins on the palate with medium body, juicy fruit and a nice length.



Vinum - vvWine.ch - Adrian van Velsen – Suisse – *Avril 2025* – **91-93/100** : Tiefgründig, kühl, dezente Rauchnote, dunkle Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, darüber florale Töne; eleganter Gaumen, kernig, dicht, zupackende, jedoch feine Tannine, sehr gute Säure, im Abgang von eindrücklicher Länge. Einmal mehr sehr ausgewogen und mit der gewohnten Eleganz.



Le Figaro – France – *7 Juin 2023* – **91-92/100** : Nez hédoniste, riche en fruits mûrs, confits et épicés. En bouche, la texture est onctueuse, mais équilibrée par une fraîcheur vive, avec un fruit acidulé et une jolie trame crayeuse. Il y a du vin.



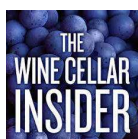
Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38 / Fax. : + 33 (0)5 57 51 29 18
François Despaigne : f-despaigne@grand-corbin-despaigne.com
Marie Loustalan Prévost : contact@grand-corbin-despaigne.com
www.grand-corbin-despaigne.com

2024

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

the
drinks
business

The Drinks business: Colin Hay – *Mai 2025* – **91-93+/100** : Enticing and alluring in its aromatics, even if they are a little closed and introvert at first when tasted under leaden skies at Dassault. Damson, damson skin and blueberry, a little blackcurrant too and just a few black cherries. On the palate this is quite compact, with a lovely clarity to the mid-palate and a sense of layering absent in all but the best of the grands crus classés in this vintage. Poised and elegant, long and gently tapering on the finish.



The Wine Cellar Insider : Jeff Leve – Etats-Unis – *Avril 2025* – **91-93/100** : Espresso, flowers, chocolate, cherries, and licorice create the aromatic profile. Medium-bodied, soft, round, and vibrant, there is lift, as well as deep red fruits in the mid-palate, and in the almost creamy finish. The wine is produced from blending 84% Merlot, 15% Cabernet Franc, and 1% Cabernet Sauvignon. Drink from 2028-2040.

tastingbook
THE WORLD'S MOST INFLUENTIAL WINE CRITIC

Markus del Monego : meilleur sommelier du monde en 1998 – Allemagne – *Avril 2025* – **92+/100** : Dark purple colour with violet hue. Initially slightly closed, the nose opens up well displaying an aroma reminiscent of ripe blackberries and elderberries, gingerbread spices and subtle oak. On the palate ripe tannins, medium bodied with good length, elegant and sweet fruit quoting the nose, discreet spiciness in the aftertaste.

JEAN-MARC QUARIN
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX

Jean Marc Quarin – France – *Avril 2025* – **92/100** : Couleur sombre, intense, vive, aux reflets grenat. Nez très aromatique, au fruité mûr. Subtil. Délicat en entrée de bouche, particulièrement savoureux au milieu, le vin fond sur le palais, juteux, puis il rebondit en finale suave, sur un grain fin. C'est très bon. Une réussite du millésime au prix de 22 % de la récolte éliminée grâce au bain densimétrique.

VINIFERA

Vinifera – France – *Mai 2025* – **92-94/100**

ALEXANDRE MA®

Alexandre Ma – Chine – *Avril 2025* – **91-93/100** : The 2024 vintage does not open with an abundance of fruit, yet a gentle swirl reveals charming aromas of blood orange and lemon tea that instantly pique the interest. For an estate rooted in sandy soils layered over blue clay, the rainfall during harvest doesn't seem to have caused much trouble. Aside from a slightly angular edge to the tannins, there are no signs of the dilution commonly seen in such conditions. Stylistically, this wine remains true to Château Grand Corbin-Despaigne's signature freshness and lightness. Even in a challenging vintage, it delivers a solid and commendable performance. Best enjoyed within ten years after bottling.

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

La Revue du Vin de France – France – *Juin 2025* – **90-92/100** : Une évidence ! Ce vin issu des argiles nous séduit. Il propose une matière coulante en bouche, sertie de tanins serrés. Un bon départ pour ce saint-émilion moins démonstratif et plus élancé depuis quelques années.



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

2024

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

Jane Anson : Inside Bordeaux - Grande Bretagne – *Avril 2025* – **91/100** : Grilled cedar and sandalwood oak is clear on the opening, along with touches of incense and rose petals, and there are some lovely deep raspberry and red cherry fruit notes, well balanced and sappy. No need to wait too long, good quality. A vintage where being present in the vineyard and making choices throughout was key, making François Despagne a winemaker to look towards.

FÉRET
Bordeaux & ses Vins

Edition Féret – France – *Mai 2025* – **17/20** : Joli nez plein de fraîcheur avec des arômes de fruits rouge d'où émerge la groseille. L'attaque en bouche est juste serrée avec une belle texture plutôt soyeuse. Les composantes sapides sont bien équilibrées, elles se complètent parfaitement et offrent une structure agréablement présente. Les arômes s'installent avec des notes de fruits rouges frais, cerise griotte, fraise. E.K.

Beaucoup de suavité se glisse sous la langue d'un élevage très mesuré. Les baies sauvages, la mûre tiédie par le soleil dominant au nez. La bouche présente une texture encore un peu marquée par des tannins secs et granuleux. Le fruit pulpeux et juteux s'impose au final pour délivrer grâce et fraîcheur. Une grande réussite. H.C.

Texture à grain fin, avec de la mâche (tanin mûr), matière concentrée sur trame légèrement acidulée en finale. B.G.

B My Bordeaux : Christer Byklum – *Mai 2025* – **91-93/100** : Ruby. Darker fruits, anise, spices, blackberries, fruit forward nose, nuanced. Fresh acidity, ripe tannins, blackberries, red fruits, juicy, detailed, energetic, lovely wine!

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Jancis Robinson : James Lawther : Grande-Bretagne – *Avril 2025* – **16/20** : Slightly reserved aromatically but fruit and freshness on the palate. Tannins well-honed. Harmonious. Reflects the character of the vintage.

Timatkim : Rod Smith – *Mai 2025* – **91/100** : Some spices from oak revealing themselves already with clove and black olive. Black fruit underneath. Moderate extraction with juicy black fruit and a hint of iodine and hoisin. Fresh acidity and supple tannins, and the beginnings of silkiness on the finish. A good effort.

PERSWIJN
KLEIN, JOUWENDEKE VOOR LIEFDELIJKHEIT & PROFESSIONALITEIT

Perswijn : Ronald de Groot – Pays-Bas – *Mai 2025* – **16/20**



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