

2012

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION

Gault Millau – France – *mai 2013* – **16,5/20** : Près de 30 ha en conversion bio donnant un vin au nez élégant, fruité, avec éclat, et une touche de muscade et de cumin discrète. La bouche fraîche, souple, sur des notes de réglisse et de cerise noire, présente un beau volume enrobant des tannins présents et mûrs.

Le Point – France – *16 mai 2013* - **16/20** : Fruits noirs, cerise en confiture basque, bouche souple, ronde, bien fruitée, délicate, moelleux, fin, gourmand, long.

Terre de Vin – France – *mai/juin 2013* – **16,5/17/20** : Gourmand, beau fruit rouge et noir, grande richesse de saveur, volume intense.

Le Monde – France – *mai 2013* – **16-16,5/20** : François Despagne est un magicien avec son vin qui offre une belle allonge fraîche, une grande finesse auréolée d'un fruité naturel. Sans doute le meilleur bio de l'appellation saint-émilion cette année. Achat prioritaire.

La Revue du Vin de France – France – *mai 2013* – **16-16,5/20** : Une allonge fraîche, une épaisseur fine mais moelleuse, une très belle « rétro » fruitée qui n'est pas écrasée par le bois. Le meilleur du secteur Corbin, et le meilleur « bio » de l'appellation Saint-Emilion cette année. Achat prioritaire. Le prix est sage. François Despagne a su dompter ce millésime océanique. Sans répit climatique, le millésime 2012 a été une épreuve pour la viticulture bordelaise. Un millésime océanique, humide qui a imposé une pression forte du mildiou puis du botrytis. Dans ce contexte, les vigneron « bio » n'ont pas eu la tâche aisée. Avec une discipline modèle dans sa démarche biologique, François Despagne a réussi à récolter de bons rendements, mais surtout une vendange d'une rare maturité. Ce qui n'a pas toujours été le cas dans le secteur à dominante de sable des Corbins

Bettane & Desseauve – France – *30 avril 2013* – **16,5-17/20** : Gourmand, beau fruit rouge et noir, grande richesse de saveur, volume intense.

Robert Parker – Etats-Unis – *avril 2013* – **88-90/100** : This wine often tends to be rustic and masculine, but the 2012 is civilized. Sweeter tannin, a softer, more expensive mouthfeel and abundant concentration have resulted in a sleeper of the vintage. The wine's dark purple color is accompanied by lots of incense, blueberry, black raspberry and crushed rock-like notes. Drink this beauty over the next decade. Drink 2013-2023.

Wine Spectator : James Molesworth – Etats-Unis – *avril 2013* – **88-91/100** : A solid, grippy style, with briar, blackberry and steeped black currant fruit lined with graphite and black licorice on the finish.



2012

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION

Weinverstand – Allemagne – *02 mai 2013* : finesse : Spontangärungsnoten, verschlossen, nach Belüften Waldmeister, Tannennadel und Kakaobohne. Alkoholgeprägt im Mund, aufrauendes Tannin, mineralischer Hintergrund, sehr verschlossene (aber in der Länge gute) Fruchtbegleitung. Dichter Wein mit Volumen, aber etwas unbeherrscht in seiner Alkoholkraft, sogar leicht bitter. Genug Extrakt für eine positive Entwicklung ist da.

Andreas Larson : meilleur sommelier du monde en 2007 – Suède - *23 avril 2013* – **89/100** : Fruit pur, fumé et minéral avec des épices fines, de poids moyen, structure jeune, fraîche acidité, assez longue, encore un peu serré mais puissant.

Markus Del Monego : meilleur sommelier du monde en 1998 – Allemagne – *23 avril 2013* - **90/100** : Rouge-violet foncé avec des reflets violets et un centre presque noir. Fruit opulent, cassis, quelques notes de fruits noirs et d'épices douces. En bouche, les saveurs légèrement grillé, bouche souple presque doux, mais des tannins fermes.

Jean Marc Quarin – France – *avril 2013* – **15,5/20** : Couleur sombre et pourpre. Nez fruité et vanillé. Jolie entrée en bouche finement tramée, se développant aromatique sur un corps normal et des tannins plutôt doux. Longueur moyenne, mais savoureuse.

Decanter - Grande Bretagne – *avril 2013* - **16,50/20**

Daniel Sériot : <http://www.webflakes.com/diary-of-a-lover-of-the-right-bank.html> – *13 avril 2013* - **89-91/100** : Fruité, après aération, la bouche est souple en attaque, puis se charpente dans un centre assez tannique, un peu austère, et assez fruité. La finale, fraîche, de longueur normale offre des fruits plus expressifs.

