



CHATEAU
GRAND MAYNE
GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

2015 Vintage – Press Review

- **The Wine Advocate – eRobertParker.com - Neal Martin**

The 2015 Grand Mayne has a ripe small, dark cherry and mulberry scented bouquet, very perfumed with cassis scents emerging with time. The palate is medium-bodied with fine tannin, very elegant and poised, part of a new style of Grand Mayne that is much more refined than the vintages of the 1990s and 2000s. In a word, what Jean-Antoine Nony and his team have made here is a "stylish" Saint Emilion. 92-94/100

- **The Wine Spectator – James Molesworth**

Nicely packed together, with juicy raspberry and plum paste flavors buttressed by licorice and ganache. Shows some energy through the finish, but this is more about heft than grace. 89-92/100

- **The Wine Enthusiast – Roger Voss**

This wine is balanced, with fragrant berry fruits and new wood flavors. Treading a fine line between richness and elegance, it has spice and rich toast flavors as well as bright acidity. 93-95/100

- **Antonio Galloni – Vinous**

Rich, ample and concentrated, the 2015 Grand Mayne is a terrific example of Saint-Émilion done in a modern, sumptuous style. Ripe, silky tannins wrap around a core of dark red cherry, raspberry, mocha, espresso and menthol. The 2015 is dense, powerful and voluptuous to the core, with terrific harmony. This is an impressive showing. Michel Rolland and Louis Mitjaville consult. Tasted three times. 91-94/100

- **Jancis Robinson**

Savoury, toasty, fun on the nose with lots of fruit. Big and broad and not the subtlest but with massive sweet fruit. Drying end. Drink 2024-2032. 16.5/20

- **Decanter Magazine – James Lawther**

Cherry, chocolate aromas. Supple and refined on the palate with a depth of generous fruit. Tight, firm finish. Powerful and long with ageing potential. 90/100



CHATEAU
GRAND MAYNE
GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

Millésime 2015 – Revue de Presse

- **La Revue du Vin de France – Pierre Citerne**

D'une sensualité affirmée, c'est un échantillon complet, à l'image du terroir du Château qui embrasse à la fois le plateau calcaire et le pied de côteau. Plein d'entrain, il aura très vite de la conversation, tout en étant promis à un bel avenir. 16-16,5/20

- **En Magnum - Bettane et Desseauve**

Beau volume profond, intensité des tannins mûrs avec de la longueur et de la puissance. 92-93/100

- **Le Figaro Vin – Bernard Burtschy**

La robe est noire avec un nez enjôleur d'épices et de réglisse, de mûre aussi. Le vin est souple avec de belles notes épicées qui sont habituelles au cru, petite raideur en milieu de bouche avec un joli profil d'ensemble. L'élevage sera très important pour éliminer la petite rusticité, la belle maturité du raisin lui donnera un air séducteur. 75% Merlot, 23% cabernet Franc, 2% cabernet sauvignon. Le grand vin représente 80% de la récolte. 14,5°. 5-15 ans. 17/20

- **Anthocyanes – Yohan Castaing**

Beau boisé, fruits noirs, cerise noire avec une belle maturité. Soyeux, presque crémeux, de la fraîcheur, de la mâche, de la densité avec une finale sur les tanins avec une belle allonge même si l'ensemble sèche un peu. 16,5/20

- **Beckustator Weinwisser – Yves Beck**

Pourpre violacé. Bouquet intense marqué par des notes de fruits noirs et de réglisse. Je relève également de très agréables notes de chocolat, mûres et vanille. En bouche l'attaque est élégante, suave et rafraichissante. Le corps est crémeux et révèle une très belle trame tannique. Celle-ci est granuleuse et bien intégrée. Superbe équilibre entre les tannins et la structure acide qui octroie du jus, de la fraîcheur et une clé pour une longue garde. De prime abord le vin est riche, séduisant et on n'en oublierait presque de relever sa puissance et sa profondeur. Le palais est doté d'une excellente intensité aromatique jusqu'en fin de bouche avec une finale persistante marquée par des notes de chocolat. Très belle réussite. 2022-2045 95-97/100

- **Gault & Millau**

Vin bien constitué, boisé perceptible sur un fond de fruits noirs, dont la cerise noire. Beaucoup de mâche en bouche, tanins un peu robustes, finale épicée. 90-92/100