

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Nos prestations et nos tarifs 2025

A Saint-Emilion depuis toujours, vigneron depuis des siècles, à Grand Corbin-Despagne depuis plus de 200 ans.

Si l'on peut dater l'origine du vignoble à « seulement » deux siècles, il faut remonter à plus de 500 ans pour voir la toute première trace de la famille Despagne à Saint-Emilion. Depuis lors, chaque génération a su s'illustrer dans les métiers de la vigne jusqu'à finir par en épouser le destin de vigneron. François Despagne, septième génération à la barre de ce cru, se réjouit chaque jour de travailler la terre de ses ancêtres et de devoir composer avec un terroir à la fois unique et multiple. Sa curiosité et son engagement l'ont conduit à mener en 2004 la conversion du vignoble en agriculture biologique, un choix intuitif et respectueux de l'écosystème où vivaient avant lui six générations. Le vignoble de Grand Corbin-Despagne, situé sur le plateau de Grand Corbin, et constitué de sols caractéristiques d'argiles bleues, élabore des vins tout en fraîcheur et en élégance qui savent s'épanouir avec le temps.

Ces ateliers de dégustation sont créés pour partager la passion du monde du vin, ils livrent un tour d'horizon complet des vins de Bordeaux à travers l'histoire et l'engagement environnemental de Grand Corbin-Despagne.

Animés par des personnes de la propriété diplômées en œnologie, ces ateliers sont bien plus qu'une séance d'œnologie classique : **c'est une invitation à découvrir les coulisses d'un Grand Cru Classé de Saint-Emilion élaboré selon les principes de l'agriculture biologique par la famille Despagne, propriétaire de ce cru depuis plus de deux siècles et présente à Saint-Emilion depuis près de 500 ans.** Mêlant la théorie à la pratique, les ateliers entraînent le visiteur dans la fabuleuse histoire des vins et de Grand Corbin-Despagne.

Vous pouvez découvrir les autres crus familiaux : Petit Corbin-Despagne (second vin de Château Grand Corbin-Despagne) ; Saint-Emilion Grand Cru ; Château Ampélia : Castillon Côte de Bordeaux ; Château Rochers de Joanin : Castillon Côte de Bordeaux ; Heritage Vinum Clarum : Bordeaux Clairnet ; Château Le Chemin : Pomerol.

➤ **Découverte de nos crus autour de 3 vins dans la salle de dégustation de Château Grand Corbin-Despagne :**

- Dégustation de 3 vins : 15€TTC/personne

➤ **Visite et dégustation de Château Grand Corbin-Despagne :**

- Visite Classique : Dégustation de 2 vins. Durée 1h à 23 € TTC / personne
- Visite Privilège : Dégustation de 3 vins. Durée 1h15 à 28 € TTC / personne
- Visite Privilège privative : Dégustation de 3 vins. Durée 1h15 à 45 € TTC / personne
- La découverte du cru débute par un historique de la famille Despagne. Explication dans le vignoble afin de comprendre les étapes réalisées durant le cycle physiologique de la vigne. Philosophie environnementale : pratique de la culture biologique. Présentation des techniques d'élaboration des différents vins de la propriété grâce au passage dans les cuiviers et chai à barrique. Commentaires de dégustation des vins dégustés, explications sur la conservation et le service du vin. Découverte de l'œnothèque familiale de vieilles bouteilles de 1926 à nos jours et de gros contenants.

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

CHATEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

➤ Ateliers Art de la dégustation et visite de Château Grand Corbin-Despagne :

- Dégustation de 4 vins. Durée : 2h
- Tarifs : 40 € TTC / personne pour un groupe de 8 personnes à 15 personnes - 6 à 7 personnes : 50 € TTC/ personne - de 4 à 5 personnes : 60 € TTC / personne - De 2 à 3 personnes : 90 € TTC / personne
- La découverte du cru débute par un historique de la famille Despagne. Explication dans le vignoble afin de comprendre les étapes réalisées durant le cycle physiologique de la vigne. Philosophie environnementale: pratique de la culture biologique. Présentation des techniques d'élaboration des différents vins de la propriété grâce au passage dans les cuiviers et chai à barrique. Découverte du caveau familial de vieilles bouteilles de 1926 à nos jours et de gros contenants.
- **Initiation à la dégustation** et aux arômes subtils.
- **Une dégustation horizontale de 3 vins** d'un même millésime issu de 2 terroirs différents, un Grand Vin et un Second Vin
- **Une dégustation d'un millésime plus ancien de Château Grand Corbin-Despagne** (7 ans ou plus) pour mettre en évidence la capacité de vieillissement d'un Grand Cru Classé.

➤ Ateliers dégustation verticale et visite de Château Grand Corbin-Despagne :

- Dégustation de 4 vins. Durée : 2h
- Tarifs : 90 € TTC / personne pour un groupe de 8 personnes à 15 personnes - de 4 à 7 personnes : 130€TTC / personne -
- La découverte du cru débute par un historique de la famille Despagne. Explication dans le vignoble afin de comprendre les étapes réalisées durant le cycle physiologique de la vigne. Philosophie environnementale: pratique de la culture biologique. Présentation des techniques d'élaboration des différents vins de la propriété grâce au passage dans les cuiviers et chai à barrique. Découverte du caveau familial de vieilles bouteilles de 1926 à nos jours et de gros contenants.
- **Une dégustation verticale** de 4 millésimes de Grand Corbin-Despagne dont, un millésime de 7 ans et un plus de 10 ans.
- Cet atelier permet de comprendre l'influence du climat sur le millésime et de mettre en évidence la capacité de vieillissement d'un Grand Cru Classé.

CHATEAU
GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

➤ **Ateliers dégustation « Prestige » : demi-journée**

- Dégustation de 6 vins. Durée : 3h
- Prix : 90 € TTC / personne, groupe minimum de 8 personnes. Veuillez nous contacter pour un nombre inférieur à 8 personnes.
- La découverte du cru débute par un historique de la famille Despagne. Explication dans le vignoble afin de comprendre les étapes réalisées durant le cycle physiologique de la vigne. Philosophie environnementale: pratique de la culture biologique. Présentation des techniques d'élaboration des différents vins de la propriété grâce au passage dans les cuiviers et chai à barrique. Découverte du caveau familial de vieilles bouteilles de 1926 à nos jours et de gros contenants.
- **Initiation à la dégustation** : aux saveurs et aux arômes subtils
- **Dégustation de deux cépages** bordelais (Merlot et Cabernet-Franc).

Ensuite, pour percevoir les influences qu'ont sur les vins les variations climatiques et le fil du temps, il suivra deux types de dégustations :

- **Une dégustation horizontale de 3 vins** : d'un même millésime issu de 2 terroirs différents, un Grand Vin et un Second Vin
- **Une dégustation verticale** de 3 millésimes de Grand Corbin-Despagne dont, fait exceptionnel, un millésime plus ancien : un millésime des années 2010, un millésime des années 2000 et un millésime des années 90.
- En fin de parcours, agrémenté de **conseils de conservation et d'anecdotes**, chacun sera en mesure d'apprécier, de comprendre et d'analyser les vins de Bordeaux en général et ceux de Grand Corbin-Despagne en particulier.

Une expérience d'exception pour percer les secrets les mieux gardés des vins et du Cru.

CHATEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

➤ Ateliers dégustation « Légende » : journée

- Dégustation de 8 vins. Durée : une journée à 250 € TTC / personne, groupe minimum de 8 personnes. Veuillez nous contacter pour un nombre inférieur à 8 personnes.
- **Présentation historique, géographique et économique des Grands Vins de Bordeaux.**
- **Initiation aux techniques de la dégustation** pour apprendre à analyser un vin et savoir exprimer ses sensations visuelles, olfactives et gustatives : jeux des odeurs, dégustation de solution acide, sucrée, amère, de tannins et d'alcool.
- **Dégustation verticale** de 4 millésimes de Château Grand Corbin-Despaigne pour comprendre la diversité des millésimes bordelais influencés par les variations climatiques et l'évolution des vins au fil du temps.
- **Déjeuner** au Château Grand Corbin-Despaigne à base de produits locaux.
- Visite de Château Grand Corbin-Despaigne pour découvrir la **grande aventure de l'agriculture biologique**; suivre les **étapes de l'élaboration des vins** du Château au cœur des chais et de ses cuiviers. Pour finir par la découverte du caveau familial où se reposent les anciens millésimes de 1926 à nos jours et de gros contenants.
- Découverte de la **diversité des terroirs, des familles et des appellations de Bordeaux** en les visualisant sur une carte, les spécificités de chaque **cépage des vins de Bordeaux** et l'intérêt de l'assemblage, ainsi que les classements des Grands Vins de Bordeaux.
- **Dégustation horizontale de 4 vins de différentes appellations françaises** permettant de découvrir l'influence des cépages, des terroirs, des appellations et des régions viticoles sur les vins.
- **Conseils de conservation, de service du vin et accords vins et mets** qui aidant à magnifier le vin servi.

Cet Atelier a pour but de donner les clés au visiteur pour percer les mystères de Grand Corbin-Despaigne et des Grands Vins de Bordeaux et de découvrir d'autres régions viticoles.

Chaque Atelier peut être aménagé à la demande, en abordant un thème plus en détails : Initiation à la dégustation, assemblage, verticale de Château Grand Corbin-Despaigne avec des vieux millésimes jusqu'à 30 ans, horizontale de Château Grand Corbin-Despaigne avec les autres crus familiaux.

Un repas à base de produits locaux peut être proposé pour chaque atelier personnalisé.