

CHATEAU
CORBIN
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



ANABELLE CRUSE BARDINET

2011

REVUE DE PRESSE

BOTTLE TASTING

Decanter

Jane Anson

Tasted
at Château
Corbin, 01
March 2018

Note **93**

This is a vintage that showcases how different Château Corbin is to so much of St-Émilion. They have a clay subsoil here — as opposed to the bedrock of limestone found in so many other parts of the appellation — which is able to keep reserves of water in the soil. As it became clear that this was going to be a particularly dry vintage, Annabelle Cruse-Bardinet pulled up quite a bit of grass in between the rows — so as to reduce competition for water. 'And I still regret not doing it everywhere,' she said. This has a lovely phenolic structure, it makes you smile right from the first attack. I strongly recommend getting hold of this wine. This was austere when young but it has gorgeous fruit now, with rich layers of damson.

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Janvier 2016

Note **17**

Tasted blind. Mid crimson. Zesty, appetising nose. Fresh fruit is allowed to express itself here! Well balanced with good drive. Long. Drink 2017-2030



THE INSTITUTE OF
MASTERS of WINE

Novembre
2015

Andy Howard
MW

Displaying an almost impenetrable colour in the glass, this Saint-Emilion displays very attractive, forward and vibrant aromas of dark berry fruits with new oak prominent on the nose. On the palate layers of voluptuous blackberry and blackcurrant fruits are beautifully melded with well-integrated oak, grippy tannins and a long aftertaste. Perhaps a more fruit-forward style than some, this excellent example has a lovely fresh finish and is drinking well now.



Juin 2015

Le vin offre des arômes très frais de fruits rouges, d'épices, de pivoine et de moka. Les tannins sont souples, le vin est doté de beaucoup de mâche et d'une belle densité.



Septembre
2014

Note **15**

La densité progresse dans les derniers millésimes. Son cœur de bouche demande encore trois ans de bouteille. Il se déguste mieux qu'en primeur.

2011

REVUE DE PRESSE



Le Guide des Vins du Wine & Business Club 2015
juin 2014

Note 16



22 mai 2014
Wine of the day

Note 89

From proprietress Anabelle Cruse-Bardinet, this dense ruby/purple-colored St.-Emilion offers sweet black cherry and cassis fruit, spring flowers and well-integrated oak, acidity and tannin. Medium-bodied, pure and impressively endowed in an elegant yet authoritative style, this sleeper of the vintage should drink well for 5-8 years.



Septembre 2013

Note 15

Puissant, consistant, il est déjà ouvert sur des saveurs viriles de graphite. Quatre ans de bouteille rehausseront sa finesse.

PRIMEUR TASTING



Juin 2012

Note 16

Une propriété qui vient de conforter son outil de production. Le vin a un nez subtil et délicat sur le fruit noir et le lilas. La finesse du nez de retrouve en début de bouche mais cette dernière évolue sur belle structure et de l'ampleur, restant sur l'élégance et de jolis tanins dans un bel équilibre.



Mai 2012

Note 14,5 - 15,5

Anabelle Cruse-Bardinet poursuit son travail de valorisation de ce beau cru situé en limite de l'appellation pomerol. Son vin est chaleureux, avec des tannins pour le moment encore un peu secs, mais sans rusticité, voire avec une certaine élégance de chair. A suivre.



Mai 2012

Note 14

Fruits rouges, bouche éveillée, tendue, vive, serrée, bien fruitée, densité et tension.

O = 2018 G = 15 ans



Mai 2012

Note 14,5 - 15,5

80% merlot, 20% cabernet franc. Rendement après tris et saignées : 42 hl/ha. 40% fûts neufs. Avec des cuvaisons plus courtes d'une semaine qu'en 2010, ce vin est chaleureux, un peu sec dans ses tanins, sans rusticité, voire avec une certaine élégance de chair.



Mai 2012

Note 15,5 ★★★

Fragrant Burgundian note with just a hint of green. Pleasant fruit framed by lightly grainy tannins. A competent mid-weight wine. Drink 2016-2024.

2011

REVUE DE PRESSE



 BETTANE & DESSEAUVE

Avril 2012 Note 16

Droit, finement fruité, pas totalement charmeur car non départi d'une certaine austérité, le vin n'en possède pas moins un vrai potentiel.



Avril 2012 Note 88 - 90

The 2011 is a strong effort from Corbin, which seems to be making sexy, lush, fruit-forward wines with enormous appeal. The natural alcohol came in at 13.8% and the final blend was 80% Merlot and 20% Cabernet Franc. A deep ruby/purple hue is accompanied by copious aromas of cassis, blueberries, raspberries, white chocolate and forest floor. Atypically deep, fleshy and fat, this 2011 is already strutting its stuff, and should continue to drink well for 10-15 years.



Avril 2012 Note 91 - 93

80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Really lovely scent and harmony. So juicy. Such a 'happy' wine with lovely spices and herbs plus sheer drinkability. *Serena Sutcliffe, MW*

Fragrant, perfumed, elegant. Has a beautiful richness and silkiness. Very supple with lovely flavor. Fresh finish, beautifully balanced. Fine texture. Very successful and always a good value buy. *Jamie Richie.*

WWW.GREATBORDEAUXWINES.COM

Izak Litwar Corbin St-Emilion GC 92+



Avril 2012 Note 89 - 92

James Molesworth

Ripe and fresh, with lively plum, cassis and black cherry fruit that picks up floral and sanguine notes on the finish. A nice singed apple wood edge hangs in the background.



Avril 2012 Note 16 - 16,25

Belle couleur sombre. Joli nez au fruité pur, mûr et frais aussi. Entrée en bouche caressante, le vin se développe minutieux dans son toucher sur de beaux arômes, avec du goût, du corps et une texture raffinée. Particulièrement fondant il est déjà impossible à cracher ! Un délice et un grand succès du millésime.

Note 88 - 89

Beautiful rich garnet hue. Pretty and clean nose of fruit – both ripe and vibrant. Caressing entry leading to a detailed and beautifully aromatic palate. Substantial body and refine texture backed by gorgeous aromas. Already incredibly melting and impossible not to swallow. Utterly delicious and one of the best successes of the year.



Avril 2012 Note 90 - 91

Blackberry with chocolate character and a hazelnut under- tone Medium body, with a ripe tannins undertone. Outstanding for the vintage.