

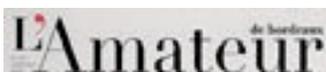
2005

REVUE DE PRESSE

VINEXPO COUPE DES CRUS DE SAINT-ÉMILION

juin 2009

La Coupe des Crus de Saint-Émilion, organisée par le Conseil des Vins de Saint-Émilion, s'est déroulée à Vinexpo, dimanche 21 juin. Pour la première fois, 4 coupes ont été décernées ; La Coupe Saint-Émilion, la Coupe Saint-Émilion Grand Cru, la Coupe Lussac Saint-Émilion, et la Coupe Puisseguin Saint-Émilion. 135 crus participaient à cette compétition biennale, selon une formule de matchs éliminatoires au cours desquels les crus s'affrontaient par appellation, deux par deux, sur trois millésimes 2004, 2005 et 2006. Le lauréat de la Coupe Saint-Émilion 2009 est XX de Corbin 2004, 2005 et 2006 (Anabelle CRUSE-BARDINET)



mars-avril-mai 2009
n° 109

Note : **14**

Second vin de Château Corbin, ce vin est issu des plus jeunes parcelles. Vignoble de 13 ha d'un même tenant, sols composés de sables anciens sur sous-sol d'argiles ferriques ainsi que des sols argileux. Dirigé depuis 1999 par Anabelle Cruse-Bardinet. Elevage en barriques neuves à 20%, le reste en barrique de 1 et 2 vins. Merlot 80 % et 20 % de cabernet franc. Couleur légèrement évoluée. Nez net de grande intensité mais simple. Une bouche pleine d'élégance, de souplesse, de matière. Équilibre réussi entre le fruit et la longueur.

La conclusion de L'Amateur : encore assez jeune, sur le fruit, vin gourmand. Vin de plaisir et de fraîcheur. Bon potentiel, il gardera en complexité.

Note : **88**

Fresh plum and herbs with spice and rich texture ; long and smooth, balanced and fresh.



juin 2007