

Les wineglobes à château Corbin : la partie émergée de l'iceberg



Photo: [Château Corbin](#)

Depuis 2019, ces nouveaux contenants en verre ont fait leur apparition dans ce très beau grand cru classé de Saint-Emilion. Ceux-ci sont l'un des éléments d'un changement de philosophie de la propriétaire avec des vins radicalement différents.

Rien ne remplace la dégustation lorsqu'il s'agit de s'assurer de l'impact d'évolutions mises en oeuvre sur une propriété. C'est ainsi que le château Corbin 2016 dégusté avec Annabelle Cruse, la propriétaire, s'est avéré plaisant mais typé d'un autre temps. Bien équilibré, le vin semblait quelque peu prisonnier de son élevage boisé pourtant pas excessif. Quel contraste avec les millésimes 2018 et 2019 qui témoignent parfaitement du changement de cap voulu sur la propriété. Tout commence avec le gel de 2017. A cette époque, Annabelle va être confrontée à une situation inédite. Avec une production réduite à néant et donc une cave à moitié vide, va se poser la question des achats de contenants pour l'élevage. Et alors que, depuis qu'elle avait repris cette propriété familiale en 1999, elle avait toujours « *fait comme on faisait partout à l'époque* », sa vision va changer. Auparavant, les vins étaient généralement élevés dans 50% de barriques neuves et le reste en barriques d'un ou deux vins. Mais avec la perte du 2017, Annabelle décide de ne conserver que les barriques neuves et d'élever 50% du 2018 en cuve. Plus largement, elle va plus loin dans sa volonté de faire différemment au vignoble et en cave. Baisse régulière et sensible des intrants, apport d'amendements adaptés à la vigne, densité de plantation plus importante, expérimentation de nouveaux contenants pour l'élevage. Et dès le millésime 2018, elle est fascinée par l'éclat du vin. Corbin va alors se révéler comme elle ne l'avait jamais connu. Et il est vrai que le vin présente aujourd'hui un équilibre souverain, une grande plénitude, de la profondeur et un soyeux admirable.



L'arrivée des wineglobes

Dans cette recherche d'essentiel, Annabelle va vouloir aller encore plus loin. En 2019, elle achète 12 wineglobes, ces petites cuves en verre produites par une start-up girondine. Conçue dans un verre d'une très grande pureté (le borosilicate) et d'une capacité de 220 litres, ces contenants totalement inertes et non poreux vont s'avérer particulièrement intéressants. En 2019, l'élevage des cabernets francs (17% de l'encépagement, le reste étant constitué de merlot) est réalisé en wineglobes avec, à la clé, une immense pureté de fruité des vins. De quoi enthousiasmer Annabelle qui n'avait jamais été parfaitement satisfaite de l'élevage des cabernets francs. Un premier pas vers le style de vins vers lequel elle souhaite aller. « *J'ai envie de leur donner de la lumière, de l'émotion* » explique-t-elle. Et il est vrai que le 2019 s'avère d'une sincérité fruitée désarmante. Un mot le caractérise particulièrement, son éclat. Le vin a gagné en pureté, en tension et s'étire davantage. Elevé en barriques neuves, wineglobes et cuves ciment, il a trouvé dans ce nouveau paradigme une nouvelle énergie qui fait écho à toute la réflexion globale sur la manière de mener le vignoble. Avec ce premier essai plus que concluant, les wineglobes ont également été utilisés sur les merlots pour les millésimes 2020 et 2021, avec des proportions croissantes bien que toujours minoritaires. « *A terme, j'aimerais parvenir à 1/3 de wineglobes dans l'élevage* », confie Annabelle qui semble avoir noué une relation nouvelle avec sa propriété où elle demeure. Un lieu chargé de souvenirs que sa grand-mère lui avait fait aimer. Dans 2 ans, les Cruse fêteront un siècle de présence à Corbin avec des vins ayant retrouvé leur identité. Une magnifique voie tracée pour la génération future représentée par les 3 enfants d'Annabelle.



Photo: Michel Figuet

