



2012

REVUE DE PRESSE

Decanter

Jane Anson

Tasted
at Château
Corbin, 01
March 2018

88

A little smokier than the 2010, the overall feeling is just a little more spicy and gourmet; the fruit quality is more in evidence here than in some earlier vintages. This is a great time to be drinking this wine, it has expressive fruit, not difficult or withholding anything.

Centre Presse

Philippe Bruyère

24 juin 2016

C'est en 2000 qu'Anabelle Cruse Bardinet, la propriétaire de Château Corbin, Grand Cru Classé de Saint-Emilion, crée un second vin, Divin de Corbin. Dans une démarche respectueuse de l'environnement, les vignes sont cultivées en agriculture raisonnée. Depuis 2000, les raisins des plus jeunes vignes du château sont réservés à la production des seconds vins (XX de Corbin et Divin de Corbin). Le millésime 2012 de Divin de Corbin est issu de 90% merlot et 10% cabernet franc. Il se distingue par une robe d'une belle couleur intense et profonde. Son nez est encore discret mais dévoile des fruits murs ainsi que des notes chocolatées. La bouche quant à elle est savoureuse et pleine avec des tanins bien présents et veloutés.

LUXSURE

Julien Tissot

20 avril 2016

C'est en 2000 qu'Anabelle Cruse Bardinet, la propriétaire de Château Corbin, Grand Cru Classé de Saint-Emilion, crée un second vin, DIVIN de Corbin. Le Château Corbin est l'une des plus anciennes propriétés de Saint-Emilion, comme en témoignent les fondations du XVème siècle d'une demeure ayant appartenu au Prince Noir. Acquis en 1924 par les arrière-grands parents d'Anabelle Cruse Bardinet, le Château Corbin est transmis depuis 4 générations par les femmes. Après des études d'oenologie, une expérience dans le Médoc et en Californie, Anabelle, très attachée à la propriété familiale, décide en 1999 de relever le défi et de réveiller la belle endormie. Devant l'ampleur de la tâche, elle choisit très vite de s'y installer en famille.

Avec l'arrivée d'Anabelle, cette magnifique propriété, qui avait été quelque peu délaissée, entre dans une nouvelle ère. Dès lors des travaux et aménagements importants sont entrepris dans le vignoble, les chais et le cuvier. Au fil du temps, Anabelle approfondit la connaissance des sols de ce vignoble de 13 hectares d'un seul tenant à dominante sablo-argileuse avec la mise en place d'une gestion parcellaire de plus en plus fine. Depuis 2006, Anabelle Cruse Bardinet s'est adjoint les conseils de Jean-Philippe Fort, oenologue de l'équipe de Michel Rolland.