

CHÂTEAU CORBIN

SAINT-ÉMILION

C'est un monde chamarré, un écrin de nature, de vie et de famille où chaque cep est un individu à part entière ayant droit aux égards et aux attentions de la maîtresse des lieux.

nourrie d'une nature ondoyante, la perspective néoclassique du château Corbin se dévoile au bout de l'allée de charmes. Leurs silhouettes élancées créent un lien entre ciel et terre. Anabelle Cruse y puise une forme de vitalité. Elle fait de l'orientation de ce domaine une véritable affaire de famille. Tout l'enjeu consiste à faire vivre et respecter l'identité de chaque partie de l'écosystème, à préserver son accent aussi bien dans le paysage que dans les vins qu'il fait naître sur ce vignoble de 13 hectares. « Nous avons mis en place un couvert végétal partout et on travaille avec des semis d'engrais vert faits sur mesure en fonction des besoins de chaque parcelle, cela structure mieux le sol. Si l'année se montre trop sèche comme en 2019, on détruit l'enherbement, en revanche si le millésime s'annonce plus chaotique comme sur le 2021, on laisse le couvert végétal. »

Agrémentant le parc d'un hectare, chênes verts, marronniers, micocouliers, taxodiums et tilleuls font tronc commun pour le plus grand bien de la biodiversité. Dans cet écrin de nature protégée, la tour du pigeonnier Renaissance s'impose comme un repère pour les volatiles de toute la Rive droite, toujours fière d'accueillir dans les brumes transparentes d'avril peruches, merles, chouettes et huppés : ce petit monde chamarré s'en donne à cœur joie. Par la fenêtre ouverte, leurs notes font écho au bourdonnement des abeilles butinant entre cerisiers, pommiers, poiriers, pruniers et figuiers. Entre parc, ceps de merlot et cabernet franc, des jachères fleuries colorent les journées, servant de complément floristique à ce domaine certifié HVE 3. « Pour la rénovation des bâtiments, nous avons pensé au respect de l'âme et de l'architecture des lieux, on a également eu à cœur d'utiliser des matériaux les plus purs possible, c'est-à-dire un chai à barriques et un cuvier tous les deux dotés de murs chaulés, absorbant et régulant l'humidité. Nous avons aussi isolé les bâtiments pour limiter la climatisation. »

CHÂTEAU CORBIN 2019

« Je ne veux pas faire un vin qui va ressembler à un certain type, il faut aller chercher la quintessence du millésime et atteindre les équilibres les plus proches du terroir. Tout cela nécessite d'être attentif à de multiples petits détails. Par ailleurs, il faut tout à la fois que le vin soit vivant dans 50 ans et qu'il soit excellent dès aujourd'hui... »

Les temps de travail s'entrecroisent ici dans un souci constant de bienveillance : « Lorsque l'on entre à Corbin, on entre dans une famille, chaque employé doit s'y sentir bien. » Depuis plus d'une dizaine d'années, les équipes suivent avec assiduité une formation de taille et d'épamprage donnée par le maestro Michel Duclos : tel un virtuose faisant courir les doigts sur les touches de son sécateur, sa gestuelle quasi rituelle se révèle d'une extrême justesse. « Ses conseils sont primordiaux, ils aident à trouver l'équilibre pour chacun de nos 78 000 pieds de vigne. Évidemment tous ces travaux s'effectuent en fonction du cycle de la lune. Les avis de Michel sont précieux, ils m'ont véritablement donné une plus grande confiance en moi pour agir à bon escient et les vignes de Corbin se sont métamorphosées », confie Anabelle. Elles ont trouvé leur juste évolution, et nous y avons gagné beaucoup en précision d'expression », ajoute-t-elle.

Cette quête du meilleur derrière chaque cep transparaît sur les derniers millésimes, représentant un modèle de style de grand cru classé de Saint-Émilion pouvant traverser les décennies sans se retourner et retrouver le temps tannique du légendaire 1959. Son étonnante fringance, son fruit très pur et sa persistance aromatique interpellent : « C'est en goûtant ce millésime fait par ma grand-mère que j'ai perçu tous les paramètres du grand vin, d'autant qu'en 2015 le dérèglement climatique a décuplé ma recherche de pureté. » Lorsqu'elle reprend la propriété en 1999, cette œnologue de formation détermine progressivement sa vision du grand vin avec un tournant sur 2016, année où le nouveau chai permet de gagner en précision. Le 2018 traduit cette inflexion qui porte la subtilité comme une évidence sans se départir d'un raffinement très floral dans sa persistance aromatique. Avec son crémeux ultra-fin donnant à la chair un raffinement unique, le 2019 constitue l'une des références du millésime et le 2020 poursuit sur cette belle dynamique durable. / DENIS HERVIER



Anabelle Cruse