

Château HOSANNA 2000

75 cl Rouge Bordeaux AOC Pomerol



La presse spécialisée en parle

Intensément coloré et subtilement parfumé, Hosanna est un vin d'une élégance droite et soyeuse, avec des tanins d'une absolue finesse. La race du cru paraît indéniable. (RVF juin 20001)

Je me dois de saluer les améliorations apportées par Christian Moueix à ce cru anciennement dénommé Certan-Giraud. Composé à 70 % de merlot et à 30 % de cabernet franc, le Hosanna 2000 évoque, par ses arômes, sa texture et ses saveurs, son célèbre voisin de Cheval Blanc. D'un rubis-pourpre profond, il exhale un fabuleux bouquet d'épices exotiques et de fruits bleus et noirs nuancé de truffe. L'ensemble, moyennement corsé, opulent et concentré, se développe en bouche tout en rondeur, révélant, outre une belle texture, une élégance et une finesse exquis, ainsi qu'un charme d'excellent aloi. Le 2000 de Hosanna est atypique dans un millésime plutôt porté sur les vins puissants et tanniques. Il est généreusement gras et fruité, et se développe tout en complexité et en séduction. (Robert PARKER avril 2001)

Élaboré par Christian Moueix, Hosanna est issu de la plus belle parcelle de l'ancien vignoble de Certan-Giraud. Il s'agit d'un Pomerol merveilleusement élégant, composé à 70 % de merlot et pour le reste de cabernet franc, dont les arômes, les saveurs et la texture évoquent furieusement Cheval Blanc, distant de 2 km à peine. D'ailleurs, le petit vignoble d'Hosanna est joliment entouré par Petrus, Lafleur, Vieux Château Certan, et les autres parcelles de Certan-Giraud produisent maintenant un cru appelé Certan-Marzelle. Le Hosanna 2000 s'est considérablement étoffé en cours d'élevage, ce qui apporte de l'eau au moulin de Christian Moueix, qui estime que, du fait de leur vinification traditionnelle, ses vins (qui n'achèvent pas leurs fermentations malolactiques en fûts) sont desservis par des dégustations en primeur trop précoces, au cours desquelles ils paraissent moins évolués et moins expressifs que leurs homologues. Quoi qu'il en soit, le Hosanna 2000 a évolué de manière spectaculaire ces 9 derniers mois. D'un rubis-pourpre profond et soutenu, il développe des arômes d'encens, de minéral, de mûre et de cassis nuancés de réglisse, de truffe et de chêne neuf. Ce vin séduisant exprime tout en rondeur un caractère à la fois puissant et charmeur. Il est aux antipodes de ses aînés élaborés au temps de Certan-Giraud. Une réussite sensationnelle, au potentiel de garde de 20 ans environ. (Robert PARKER février 2002)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96/100
- **Cépage** : 80% merlot, 20% cabernet franc
- **Millésime** : 2000
- **Période de consommation** : à boire entre 2007 et 2020
- **Alcool** : 13,0% vol