

Château MONBOUSQUET 1998

75cl Rouge Bordeaux AOC Saint-Emilion Grand Cru Grand cru classé



Monbousquet (Saint-Émilion)

Monbousquet est un terroir de 32 hectares exceptionnel, avec sa majorité de graves avec sa majorité de graves chaudes et profondes au sud et son terroir sablo-argileux au nord. A l'image de Cheval Blanc et de Figeac, il présente en effet la caractéristique de présenter des sols en grande partie graveleux et, donc chauds, où les cabernets, cépages relativement tardifs, mûrissent parfaitement. Cette donnée naturelle explique la proportion relativement importante de ces derniers dans l'encépagement global, avec 20% de cabernet franc, 10% de cabernet sauvignon contre 70% de merlot. Les cabernets, en général âgés, sont donc surtout plantés sur les terroirs graveleux ou gravelo-sableux dans lesquels ils s'enracinent profondément. Ils bénéficient de la sorte d'une excellente régulation hydrique, moins exposés qu'ils sont aux conséquences de la sécheresse et des pluies excessives. Ce phénomène est sans doute en partie à l'origine de la réussite exceptionnelle de Monbousquet lors des millésimes humides, comme en 1993 par exemple.

Ce terroir donne naturellement naissance à des vins délicats et racés. La recherche d'un regain de puissance nécessitait une refonte globale de la conduite du vignoble et de la vinification. La maîtrise des rendements constituait ainsi le premier objectif. Du fait de l'âge élevé du vignoble, 40 ans en moyenne, et de la pauvreté naturelle des terroirs, mais aussi grâce au nouveau régime de nutrition des sols et aux techniques culturales retenues, la production a été ramenée à 28/30 hectolitres par hectare depuis 1993. De nouvelles méthodes innovantes permettent de procéder à des vinifications plus poussées. Le regain de structure obtenu se fond parfaitement dans la délicatesse aromatique et l'élégance naturelle du cabernet franc. Le vin de Monbousquet obtient ainsi un superbe équilibre de finesse et de puissance, que souligne remarquablement un élevage en fûts neufs à 100%.

La presse spécialisée en parle

Monbousquet compte au nombre sans cesse croissant des Saint-Emilion de très haut vol. Gérard Perse, le maître de lieux, élabore l'un des crus les plus flamboyants et les plus séduisants de l'appellation. Monbousquet se distingue dans n'importe quelle dégustation, qu'elle soit ou non à l'aveugle. Le fait qu'il soit issu de très faibles rendements de 28 à 30 hl/ha (parmi les plus faibles de l'appellation) explique la richesse explosive de ce vin. Composé à 60 % de merlot, à 30 % de cabernet sauvignon et à 10 % de cabernet franc, il a été mis en bouteille sans collage ni filtration après un élevage sur lies de 18 mois en

fûts de chêne neuf. Arborant un prune-pourpre soutenu et libérant un bouquet exotique aux notes d'épices orientales, de liqueur de prune et de mûre, le 1998 de Monbousquet est tout à la fois corsé, onctueux, structuré et d'une grande précision. Magnifiquement réussi, il sera délicieux dès sa jeunesse, tout en étant capable de se maintenir une vingtaine d'années. (Robert Parker avril 2001)

The terrific 1998 is the finest Monbousquet yet produced. A black/purple color is followed by a spectacular, soaring nose offering jammy blackberry/blueberry fruit, kirsch liqueur, new oak, and spice box aromas. Huge, dense, full-bodied, and powerful, with thrilling levels of extract and richness, moderately high tannin, and a sweetness and purity that must be tasted to be believed, this wine should drink well in 2-3 years, and last for two decades. Bravo! (Robert Parker avril 2000)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 94/100
- **Cépage** : 60% merlot, 30% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon
- **Classification** : Grand cru classé
- **Millésime** : 1998
- **Période de consommation** : à boire entre 2003 et 2025
- **Alcool** : 13,5% vol