MONBOUSQUET, Saint-Émilion grand cru - 2000 magnum

150 cl magnum Rouge Bordeaux AOC Saint-Emilion Grand Cru Grand cru classé



95/100

La presse spécialisée en parle

Monbousquet, la première propriété rachetée par Gérard Perse, produisait autrefois des vins souples, évoquant des Beaujolais, et destinés à être consommés dans leur jeunesse. Tout a changé à partir de 1994, quand le nouveau maître des lieux se mit à produire des vins plus superbes les uns que les autres. Gérard Perse considère le Monbousquet 2000 comme sa plus belle réussite à ce jour, mais il est difficile de s'imaginer qu'il puisse surpasser les 1999, 1998 ou 1995. Cependant, il est incontestable qu'il est très généreusement doté. Le secret de Gérard Perse tient à de petits rendements ; il pratique également l'élevage sur lies et l'oxygénation de celles-ci, procède à des soutirages minimaux et s'abstient de coller comme de filtrer les vins. Produit à hauteur de 7 500 caisses et composé à 70 % de merlot, à 20 % de cabernet franc et à 10 % de cabernet sauvignon, le Monbousquet 2000 est moins exotique, mais plus puissant, plus concentré et moins classique que les millésimes précédents. D'un pourpre opaque évoquant un Porto, il présente des notes de chêne neuf grillé qui sont ici plus harmonieusement fondues que dans les millésimes précédents. L'ensemble doit sa belle douceur à ses généreux arômes de cerise, de cassis et de mûre. Très corsé, remarquable de précision et de concentration, il frise la perfection en termes d'équilibre, de proportions et de pureté. Ce vin spectaculaire transcende, à l'évidence, son terroir. (Robert PARKER, millésime 2000, dégusté avril 2001, noté 94-96/100)

Ce vin issu d'un terroir sous-estimé est le fruit de faibles rendements de 28 à 30 hl/ha. Il a été mis en bouteille sans collage ni filtration après un élevage sur lies. Il atteste bien les efforts accomplis par Gérard Perse, le maître des lieux, pour atteindre des sommets de qualité. De fait, le 2000 de Monbousquet, qui incarne la quintessence de son terroir, arbore une robe d'un bleu soutenu tirant sur le noir. L'ensemble s'annonce par un doux nez de mûre, de chocolat, de café, d'encens, de cuir fin et de vanille préludant à un vin extraordinaire d'intensité, qui doit aux abondants tannins et à l'acidité fraîche qui l'étayent sa précision et sa structure d'excellent aloi. Il s'agit, à mon sens, du Monbousquet le plus ample, le plus intense et le plus musclé produit à ce jour - ce qui n'est pas rien quand on sait les merveilles que sont les 1998 et 1999 de ce cru. Avis donc aux amateurs : il s'agit d'un vin absolument remarquable. (Robert PARKER, millésime 2000, dégusté avril 2003, noté 95/100)

Although still youthful, I do not think the 2000 Monbousquet will develop much more complexity. It is a

seductive, rich, generously endowed effort revealing plenty of spice box, herb, black currant, kirsch, espresso, and toasty oak characteristics in a decidedly modern, but opulent, fleshy style. Enjoy this endearing, long, velvety-textured St.-Emilion over the next decade. (Robert PARKER, millésime 2000, dégusté juin 2010, noté 93/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 95/100
- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 60% merlot, 30% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon
- **Classification :** Grand cru classé
- **Millésime :** 2000
- **Consommation :** à boire entre 2015 et 2035
- **Alcool :** 14,0% vol.