MONBOUSQUET, Saint-Émilion grand cru - 2000 magnum

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

95/100

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)

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, ou 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 Montbousquet 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, 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
- **Période de consommation :** à boire entre 2015 et 2035
- **Alcool :** 14,0% vol.