

MONBOUSQUET, Saint-Émilion grand cru - 2001

75 cl Rouge Bordeaux AOC Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé



94/100

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 préluant à un vin extraordinaire d'intensité, qui doit aux abondants tannins et à l'acidité fraîche qui l'étaient 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, 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 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

Que dire des vins de Monbousquet depuis le milieu des années 90? Sous la houlette de Gérard et Chantai Perse, ce cru s'est imposé comme l'un des plus flamboyants, des plus exotiques et des plus sensuels du Bordelais. Non satisfait, semble-t-il, de ses belles réussites de 1998, 1999 et 2000, Gérard Perse a visé en 2001 des extrêmes en termes de concentration. Issu de rendements de 30 hl/ha, le 2001 de Monbousquet a fermenté en petites cuves de bois et d'acier inoxydable. Il sera mis en bouteille sans collage ni filtration après un vieillissement en fûts de chêne neuf. Composé à 60 % de merlot, à 30 % de cabernet franc et pour le reste de cabernet sauvignon, ce vin présente des arômes fumés de fruits noirs et rouges, à la limite du confit tant ils sont mûrs et doux. L'ensemble, riche, opulent et d'une grande pureté, est également imprégné de notes de café, de fumé, de charbon et de pain grillé. Cependant, il est aussi très tannique, bien que plus précis dans les arômes et le dessin que la plupart de ses aînés. Sera-t-il meilleur que les 2000, 1999 et 1998 ? Je doute qu'il puisse en être ainsi, et il est, de toute façon, trop tôt pour le dire, mais je pense qu'il peut rivaliser avec eux en termes de qualité. (Robert PARKER, millésime 2001, dégusté avril 2002, noté 92-95/100)

Ce vin étonnant de concentration (en particulier dans le contexte du millésime) déploie des arômes fumés de fruits rouges et de noirs qui paraissent confits tant ils sont mûrs. L'ensemble est très pur malgré sa richesse, son opulence et son caractère exotique ; il est imprégné de notes de café, de fumé, de charbon et de pain grillé. Généreusement doté en tannins, il est corsé, bien marqué par la mâche pour un 2001, et présente davantage de précision que la plupart des jeunes millésimes de Monbousquet que j'ai dégustés. (Robert PARKER, millésime 2001, noté 92-94/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 92-94/100
- **note RVF** : 94/100
- **Cépage** : 60% merlot, 30% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon
- **Classification** : Grand Cru Classé
- **Millésime** : 2001
- **Période de consommation** : à boire entre 2010 et 2026
- **Alcool** : 13,5% vol