Château HAUT-MARBUZET, cru bourgeois exceptionnel - 2022

75 cl Rouge Bordeaux AOC Médoc Cru Bourgeois Exceptionnel



La note by Christian Walter

96+/100

Le nez est éblouissant, imprègne l'atmosphère environnante. L'attaque et le milieu de bouche restent sous l'influence du nez en révélant un fruité magnifique où la finesse le dispute à l'intensité. Le prolongement est massif avec une structure énorme résultant d'une intensité phénolique d'indice 85 (indice 85, tannins ultra mûrs). La félicité s'exprime tant l'harmonie avec le fruit est sublime. L'opulence se termine par un rien de sévérité, signe de grandeur et de durée. L'ensemble est le résultat d'un terroir de haute noblesse servi par des conditions climatiques jamais vues et d'un rendement minuscule pour Haut Marbuzet : 30 hl/ha. C'est encore un millésime de ma vie, le troisième après 2016 et 2020, et pas le dernier, j'espère. (Henri Dubosq)

Aucun cru à Bordeaux ne peut se targuer de réunir une telle communauté d'amateurs inconditionnels. Depuis plus de quarante ans, Haut-Marbuzet et son truculent propriétaire, Henri Dubosq, désormais épaulé par ses fils, ont conquis le cœur des œnophiles avertis. Si l'on a longtemps considéré les vins comme charmeurs dans leur jeunesse (ce qu'ils sont indéniablement), mais limités en termes de potentiel de garde, il faut déguster des millésimes mûrs de ce cru de Saint-Estèphe pour comprendre que ce terroir est capable d'engendrer des vins qui vieillissent à merveille. Après plus de dix ans en cave, les vieux merlots plantés sur argile bleue confèrent au bouquet de Haut-Marbuzet de superbes notes de truffes qui évoquent certains vieux pomerols. Comme beaucoup, le cru a connu une petite baisse de régime au début de la décennie 2000, mais le retour en force ces dernières années le rend plus indispensable que jamais dans la cave des amateurs. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable, noté 2*/3)

Haut-Marbuzet (Médoc)

Ses origines remontent au XVIIIe siècle le château Haut-Marbuzet connaît véritablement la notoriété à partir de 1952 quand Hervé Duboscq acquiert en rente viagère un lot de vignes en friche de sept hectares, issu du morcellement du domaine MacCarthy. Autodidacte, il ressuscite le vignoble et développe une commercialisation directe de ses vins auprès des consommateurs. Son fils Henri Duboscq

le rejoint en 1962 pour produire un vin au style personnalisé et voluptueux, fondé sur une vinification privilégiant l'onctuosité des tannins par l'utilisation abondante du merlot et l'élevage intégral en barriques de chêne neuves.

Localisé sur le plateau de Marbuzet, entre le château Cos d'Estournel et le château Montrose, le terroir est porté par une croupe de graves günziennes au sous-sol argilo-calcaire. Le vignoble est composé à 50 % de cabernet-sauvignon, 40 % de merlot et 10 % de cabernet-franc, et planté à forte densité de 9 000 pieds/ha.

Les vendanges, effectuées dans des conditions parfois proches de la surmaturité, des fermentations à température élevée et un élevage en fûts de chêne neufs, contribuent à faire de Haut-Marbuzet un vin puissant et épicé, au style flamboyant et aux arômes exotiques caractéristiques. Selon Bernard Ginestet, "dans la gamme tannique, parfois sévère, voire austère, des saint-estèphes, Haut-Marbuzet surprend par la souplesse de son fruit et le charme séduisant de ses arômes vite libérés". Néanmoins, selon Michel Bettane, les millésimes les plus récents témoignent "d'une subtilité inconnue jusqu'ici" et d'un classicisme plus marqué. Dans les grands millésimes, c'est un vin de longue, voire très longue garde, pouvant dépasser 30 ans.

Le vin

Le nez est éblouissant, imprègne l’atmosphère environnante. L’attaque et le milieu de bouche restent sous l’influence du nez en révélant un fruité magnifique où la finesse le dispute à l’intensité. Le prolongement est massif avec une structure énorme résultant d’une intensité phénolique d’indice 85 (indice 85, tannins ultra mûrs). La félicité s’exprime tant l’harmonie avec le fruit est sublime. L’opulence se termine par un rien de sévérité, signe de grandeur et de durée. L’ensemble est le résultat d’un terroir de haute noblesse servi par des conditions climatiques jamais vues et d’un rendement minuscule pour Haut Marbuzet : 30 hl/ha. C’est encore un millésime de ma vie, le troisième après 2016 et 2020, et pas le dernier, j’espère. (Henri Dubosq)

Baies noires, herbes épicées et nuances de coquillages. Graphite également. Mûr mais frais et croquant, moyennement corsé et doté de tanins fermes, très fins et linéaires. Long, minéral et délicat en finale. Très séduisant. (James Suckling, millésime 2022, noté 96-97/100)

Dark berries, spicy herbs and sea shell undertones. Graphite, too. Ripe but fresh and crunchy with medium to full body and firm, very fine, linear tannins. Long and mineral and delicate on the finish. Really attractive. (James Suckling, millésime 2022, noté 96-97/100)

Nul doute que le 2020 fera date à Haut-Marbuzet. Il combine tout ce qui fait le charme de ce cru et qui a contribué à sa réputation : des tanins de velours, un charme exquis, une bouche fruité et veloutée. Il est parti pour une longue vie. (RVF, millésime 2020, noté 96/100)

Le 2019 s'inscrit comme une des réussites indiscutables du cru, avec ce toucher de bouche si particulier et cet enrobage du fruit qui signent les grandes réussites d'Henri Duboscq. Un vin à la fois dense et sensuel. Il sera parfait dans 10 ans. (RVF, millésime 2019, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Ce cru mondialement connu se trouve à Marbuzet, coteau faisant face à la Gironde. Son vignoble est situé à mi-chemin entre Cos d□Estournel et Montrose. Henri Dubosq, figure incontournable du Médoc, vinifie les vins de la propriété depuis 1982 avec la plus grande réussite. En 2006 il s□associe à Philippe Jorand, chef de cuisine étoilé, pour magnifier les 13 hectares du château Layauga Duboscq, situés sur de bons terroirs autour de Gaillan et de Queyrac. Les vins de Haut-Marbuzet sont de toujours de grande constitution, alliant rondeur et volupté, avec une grande aptitude au vieillissement. Le 2014 est extrêmement distingué et le 2016 que nous avons dégusté en primeurs se révèle exceptionnel.

Haut-Marbuzet est vraiment une super propriété. (Bettane & Desseauve production de haute qualité, noté 3/5)

Aucun cru à Bordeaux ne peut se targuer de réunir une telle communauté d'amateurs inconditionnels. Depuis plus de quarante ans, Haut-Marbuzet et son truculent propriétaire, Henri Dubosq, désormais épaulé par ses fils, ont conquis le cœur des œnophiles avertis. Si l'on a longtemps considéré les vins comme charmeurs dans leur jeunesse (ce qu'ils sont indéniablement), mais limités en termes de potentiel de garde, il faut déguster des millésimes mûrs de ce cru de Saint-Estèphe pour comprendre que ce terroir est capable d'engendrer des vins qui vieillissent à merveille. Après plus de dix ans en cave, les vieux merlots plantés sur argile bleue confèrent au bouquet de Haut-Marbuzet de superbes notes de truffes qui évoquent certains vieux pomerols. Comme beaucoup, le cru a connu une petite baisse de régime au début de la décennie 2000, mais le retour en force ces dernières années le rend plus indispensable que jamais dans la cave des amateurs. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 96/100
- **note James Suckling :** 96-97/100
- **Cépage :** 50% merlot, 45% cabernet sauvignon, 2% cabernet franc, 3% petit verdot
- **Classification :** Cru Bourgeois Exceptionnel
- **Terroir :** Croupe de graves günziennes au sous-sol argilo-calcaire, abondamment pourvu en veines discontinues ou le fer se trouve sous sa forme réduite.
- **Vignoble :** Vignoble de 70 hectares encépagé avec 50% de cabernet sauvignon, 40% merlot, 5% cabernet franc et 5% petit verdot. Age moyen des vignes 30 ans.
- **Vinification :** Vendanges manuelles avec recherche de surmaturité. Egrappage complet, longue macération accompagnée de remontages quotidiens.
- **Elevage :** Elevage en barriques de chêne neuves pour chaque millésime.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2030 et 2048
- **Alcool :** 14,2% vol./ pH 3,8
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse