Château HAUT-MARBUZET, Saint Estèphe 2016 jéroboam

500cl jéroboam Rouge Bordeaux AOC Saint-Estèphe Cru Bourgeois Exceptionnel

La note by Christian Walter

93-94/100

Situé entre Cos d'Estournel et le Château Montrose, le Château Haut-Marbuzet est un domaine viticole réputé du Médoc d'une superficie de 75 hectares, situé sur la commune de Saint-Estèphe. Propriété indépendante et familiale depuis 1952, c'est le travail d'Hervé, puis d'Henri Duboscq qui a hissé Haut-Marbuzet au rang des meilleurs crus de l'appellation.
"Les vins de Haut-Marbuzet sont de toujours de grande constitution, alliant rondeur et volupté, avec une grande aptitude au vieillissement. Le 2016 que nous avons dégusté en primeurs se révèle exceptionnel. Haut-Marbuzet est vraiment une super propriété" (Bettane & Desseauve)

Haut-Marbuzet (Saint-Estèphe)

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

Grande robe, chair magnifique, prise de bois remarquable, tannin plus élégant et mieux intégré quen 2010, impressionnant ! (Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 18/20)

Il impressionne, avec une forte proportion de merlots bien mûrs (55 %) qui lui confèrent une rondeur et une suavité incroyables. Il conserve un équilibre souverain, avec une parfaite fraîcheur de tanins en finale. (RVF, millésime 2016, noté 17/20)

The 2016 Haut Marbuzet has exactly the kind of bouquet you expect from this Saint Estephe owned by the Duboscq family: decadent and very ripe red berry fruit intermixed with kirsch and crème de cassis. Fortunately, it delivers all this ripeness with satisfying freshness and detail. The palate is well balanced with crisp acidity, plenty of concentrated black fruit tinged with tobacco and white pepper. All it is missing is just a little more persistent on the aftertaste, but otherwise, this is no more, no less than an absolutely delicious Saint-Estèphe that will give 20-25 years of drinking pleasure. No other wine from the appellation this year will give you so much joy. (Guide Parker, millésime 2016, noté 92-94/100)

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 dEstournel et Montrose. Henri Dubosq, figure incontournable du Médoc, vinifie les vins de la propriété depuis 1982 avec la plus grande réussite. En 2006 il sassocie 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)

Rares sont les domaines susceptibles de se prévaloir d'une telle cote d'amour auprès du public. L'explication tient autant à la personnalité des vins produits ici qu'à celle de son truculent et attachant propriétaire, Henri Duboscq, vigneron visionnaire et passionné, qui a su comprendre très tôt les attentes des amateurs pour des vins plus immédiats. Désormais épaulé par ses fils, il a su, en quarante ans, conquérir une foule d'inconditionnels. Opulents, riches et séducteurs, les vins de Haut-Marbuzet se montrent irrésistibles dès leur mise en bouteille, avec un cachet facilement reconnaissable. Les vieux merlots plantés sur un sol d'argile bleue apportent au cru sa signature particulière. En vieillissant, les vins déploient des notes superbes de truffe qui peuvent évoquer les beaux pomerols.
Les vins : 2014 bénéficie de l'apport de 10 % de petit verdot, qui lui confère des notes nobles d'épices et de poivre, sans lui ôter son charme habituel. 2015 et 2016 feront date. Déjà incroyablement séduisants, ils sont partis pour une longue vie ! (RVF, vigneron de qualité, noté 1/3)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 92-94/100
- **note Bettane :** 18/20
- **note RVF :** 17/20
- **Cépage :** 50% de cabernet sauvignon, 40% merlot, 5% cabernet franc et 5% 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 66 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 :** 2016
- **Période de consommation :** à boire entre 2020 et 2040
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse