



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

MONBOUSQUET, Saint-Émilion grand cru - 1998

75 cl Rouge Bordeaux AOC Saint-Emilion Grand cru classé



La note Le Meilleur Du Vin

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

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. (Robert PARKER, millésime 2000, dégusté avril 2000, noté 93-96/100)

The 1998 Monbousquet is medium to deep garnet-brick in color with wonderful dried mulberries, kirsch and prune preserves notions with hints of cigar box, Chinese five spice and potpourri plus a waft of liquid licorice. Medium-bodied, it's very spicy with a wonderful core of plum and cherry preserves and beautifully plush tannins, finishing very long and spicy. Delicious now and should age a further 10 to 15+ years ! (Guide Parker, millésime 1998, dégusté mai 2018, noté 94/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 94/100
- **Cépage** : 60% merlot, 30% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon
- **Appellation principale** : AOC Saint Emilion Grand Cru
- **Classification** : Grand cru classé
- **Millésime** : 1998
- **Période de consommation** : à boire entre 2005 et 2025
- **Alcool** : 13,5% vol.