



# LE MEILLEUR DU VIN

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

## MONBOUSQUET, Saint-Émilion grand cru - 1999

75 cl   Rouge   Bordeaux   AOC Saint-Emilion Grand Cru   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

Que dire des efforts remarquables déployés par Gérard Perse sur sa propriété de Monbousquet, ainsi que sur ses acquisitions plus récentes de Pavie, Pavie-Decesse et La Clusiere ? Il a provoqué la colère, la jalousie et l'envie parmi les connaisseurs de Bordeaux, mais l'essentiel est que ses vins sont brillants. Il ne ménage ni les dépenses ni les efforts pour produire de grands vins de Bordeaux à partir de propriétés qui ont toujours été en deçà des attentes.

Tous les Monbousquet produits à ce jour sous le régime Perse sont superbes. Le 1999 est élaboré à partir de 60 % de merlot, le reste étant constitué de cabernet sauvignon et de cabernet franc, et c'est l'un des rares vins à succès de 1999. Sexy, irrésistiblement riche et magnétique, cette beauté noire présente des notes exaltantes de prune, de mûre, de liqueur de cerise, de pain grillé, de réglisse et d'épices. Extraordinairement nuancé, mi-corsé à corsé, sans aspérités, avec des tanins doux et bien intégrés et une finale qui dure plus de 40 secondes, ce vin irrésistible est atypique pour le millésime. Les rendements ont été faibles (30 hectolitres par hectare). Une partie du merlot a été récoltée à un taux d'alcool naturel de 14,5 %. C'est dire ! Maturité prévue : 2002-2018. (Robert PARKER, millésime 2000, dégusté avril 2000, noté 93-96/100)

What can one say about the remarkable efforts Gerard Perse has produced at his home property, Monbousquet, as well as his more recent acquisitions of Pavie, Pavie-Decesse, and La Clusiere ? He has provoked anger, jealousy, and envy among the Bordeaux cognoscenti, but the bottom line is that his wines are brilliant. He spares no expense or effort to turn out great clarets from properties that were perennial underachievers.

Every Monbousquet produced under the Perse regime to date has been super. The 1999 is made from 60% Merlot and the remainder Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc, it is one of the few 1999 blockbusters. A sexy, compellingly rich, magnetic effort, this black beauty exhibits thrilling notes of plums, blackberry fruit, cherry liqueur, toast, licorice, and spice. Extraordinarily nuanced, with medium to full body, no hard edges, well-integrated, sweet tannin, and a finish that lasts for 40+ seconds, this compelling effort is atypical for the vintage. Yields were a low 30 hectoliters per hectare. Some of the Merlot was harvested at a whopping 14.5% natural alcohol. Geez! Anticipated maturity: 2002-2018. (Robert PARKER, millésime 2000, dégusté avril 2000, noté 93-96/100)

## Caractéristiques

- **note guide Parker** : 93-96/100
- **note RVF** : 96/100
- **Cépage** : 60% merlot, 30% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon
- **Appellation principale** : AOC Saint Emilion Grand Cru
- **Classification** : Grand cru classé
- **Millésime** : 1999
- **Période de consommation** : à boire entre 2005 et 2025
- **Alcool** : 13,5% vol