

Soirée du 28 octobre 2022

Dégustation verticale de Château Haut-Marbuzet



Château Haut-Marbuzet 2009

Carte d'identité

Domaine Château Haut-Marbuzet

Pays	France
Région	Bordelais
Sous-région	Médoc
Appellation	Saint-Estèphe
Millésime	2009
Cépages	Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot
Famille	rouge complexe, racé et structuré
Format	bouteille 75 cl
Fourchette de prix	30/60 €



Oeil



Robe grenat aux reflets tuilés, soutenue, éblouissante et pure. Des notes tuilées pointent.

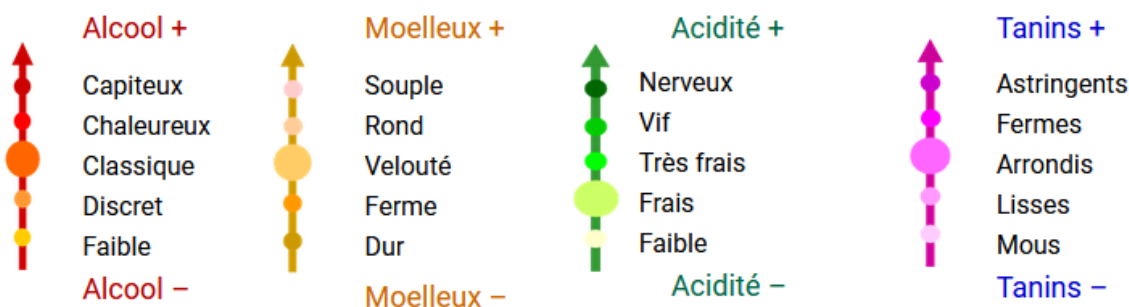
Nez, arômes

Arômes de fruits rouges rôtis, de fruits noirs (cassis, myrtille), des épices douces, du bois (cèdre) sur un fond animal (sous-bois et gibier)



Bouche

Profil gustatif



Coeur de bouche

rond, très velouté, presque crémeux, avec du gras et une force tannique bien domptée

Fin de bouche

une finale explosive où champignons et truffe pointent leur nez
12+ caudalies

Evaluation finale - Impressions d'ensemble

Charme, suavité, extraverti,
volubilité, bois fondu
Grande émotion

Prêt
Ouvrir la veille de préférence
Servir à 16-17°

A garder, pouvant être
commencé
Apogée : 2020-2035

Ma note 18.8/20 Très bon vin



Accords mets-vins

La grande finesse aromatique et la texture veloutée des tanins nécessitent des mets subtils aux saveurs marquées capables d'accompagner celles du vin sans toutefois les masquer. A titre d'exemple : gibier, filet de biche, gigole de sanglier, pigeon rôti, pigeonneau aux cèpes, carré ou épaule d'agneau, gigot de mouton, filet de boeuf sauce Périgieux, rognons de veau

Conclusion

« 18/20 – Ce 2009 sera le meilleur vin du château depuis le 1990. Son fruit exubérant et sa bouche sphérique en font un immense charmeur. Un grand Haut-Marbuzet qui combine à la fois sa légendaire suavité et beaucoup de fond. »

Revue du Vin de France