

Soirée du 28 octobre 2022

Dégustation verticale de Château Haut-Marbuzet



Château Haut-Marbuzet 2016

Carte d'identité

Domaine Château Haut-Marbuzet

Pays	France
Région	Bordelais
Sous-région	Médoc
Appellation	Saint-Estèphe
Millésime	2016
Cépages	Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot
Famille	rouge complexe, racé et structuré
Format	bouteille 75 cl
Fourchette de prix	30/60 €



Oeil



Violacée, reflets bleutés, la tunique aveuglante et profonde souligne la jeunesse de ce vin

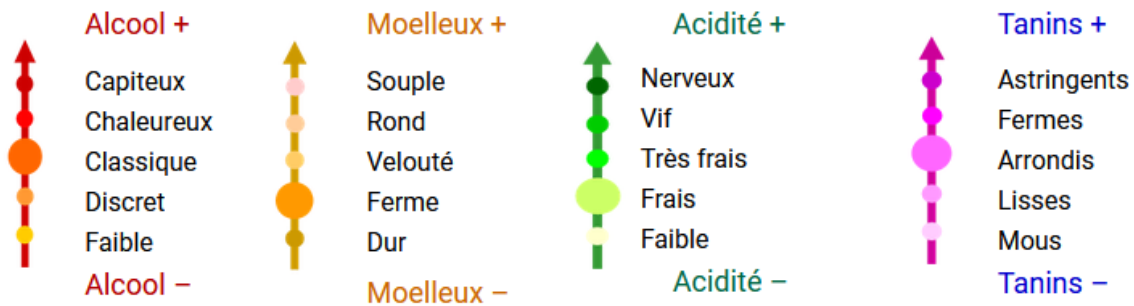
Nez, arômes

L'aromatique est plutôt extravertie. Excitante note florale, avec une belle expression fruitée, une présence épicée bien fondue.



Bouche

Profil gustatif



Coeur de bouche

La bouche est riche, tendue, avec de beaux tanins encadrant une matière satinée.

Fin de bouche

Une allonge sur cette subtilité satinée – 12+ caudalies

Evaluation finale - Impressions d'ensemble

Un millésime plus raffiné que 2015. Excellent aujourd'hui, irrésistible demain

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

A garder, pouvant être commencé
Apogée : 2023-2035

Ma note 18.8/20 GrandVin



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, gigot de sanglier, pigeon rôti, pigeonneau aux cèpes, carré ou épaule d'agneau, gigot de mouton, filet de boeuf sauce Périgueux, rognons de veau

Conclusion

« 18.5/20 – Nez réellement magnifique, d'une complexité et d'une race superbes, fruit pur, notes minérales et épicées, bouche somptueuse, fondante, harmonieuse, longue et équilibrée. »

Bettane&Desseauve