

Soirée du 28 octobre 2022

Dégustation verticale de Château Haut-Marbuzet



Château Haut-Marbuzet 2017

Carte d'identité

Domaine Château Haut-Marbuzet

Pays	France
Région	Bordelais
Sous-région	Médoc
Appellation	Saint-Estèphe
Millésime	2017
Cépages	Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot
Famille	rouge complexe, racé et structuré
Format	bouteille 75 cl
Fourchette de prix	30/60 €



Oeil



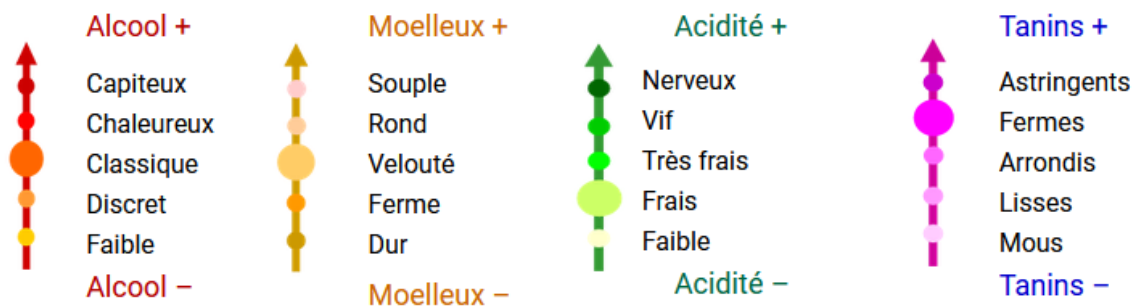
Robe pourpre-carmin, dense, éticelante et précise

Nez, arômes

Le nez est grillé, avec des épices. Le boisé est présent, mais il y a du floral et un fruité intense.



Bouche Profil gustatif



Coeur de bouche

Bouche carrée, avec des tanins structurants, mais le toucher Marbuzet est bien là.

Fin de bouche

Belle finale tonique où le fruit reprend la vedette – 9/10 caudalies

Evaluation finale - Impressions d'ensemble

Charme, côté caressant
Très séduisant

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

A garder, pouvant être
commencé
Apogée : 2020-2030

Ma note 17.2/20 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, 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

Juteux, fin et subtil, moins accompli que le 2016 certes mais il se goûtera très bien sur la décennie.