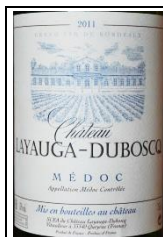


26/02/2015

Dégustation des vins de la famille DUBOSCQ & FILS, Henri et Bruno ; animée par Barbara Bacic Médoc, St-Estèphe... et un invité surprise...



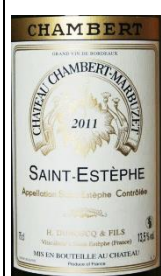
Médoc, Layauga-Duboscq 2011: 55% cabernet sauvignon, 45% Merlot, 5% petit verdot – 13deg. 8€ (6 mois fûts 50% neufs, 50% de 2 vins)

La robe, assez sombre, affiche des reflets violacés et un disque brillant. Le 1^{er} nez légèrement boisé et fruité laisse la place à un 2^{ème} nez plus complexe d'épices (poivre...) de réglisse, de cassis confituré. Une note fugitive et surprenante de coco (!). La bouche est fraîche, les tanins soyeux quoique encore fermes et légèrement asséchants. *Accords : bonne viande rouge. Garde : 3 à 5 ans*



Médoc, Layauga-Duboscq Renaissance 2008: 55% cabernet sauvignon, 40% Merlot, 10% petit verdot – 13deg (12 mois fûts neufs) – 15€

Robe moyennement intense, brillante et pourpre. Des notes grillées et de fruits noirs arrivent avec le 1^{er} nez et s'intensifient avec le 2^{ème} nez qui a aussi un côté « chocolat ». La bouche est fraîche, riche en tanins mais quelque peu asséchante. Du fait de la jeunesse du vin, il y a encore de l'austérité et quelques années seront nécessaires pour que la bouche se fonde. PAI~9s. *Garde : 3 à 5 ans*



St-Estèphe, Chambert Marbuzet 2011: 80% cabernet sauvignon, 20% Merlot – 13,5deg – 18€ (45 à 50hl/ha)

Robe assez sombre, légèrement violacée, brillante. Le 1^{er} nez est subtil (trop frais ?). Le vin a besoin d'aération pour dévoiler des épices, des fruits noirs, de la vanille sur une base mentholée. La bouche est grasse, fraîche et nous offre des tanins de belle qualité, bien que toujours un peu asséchants. Les fruits noirs sont bien présents. La fin de bouche est chaleureuse. Belle longueur (PAI~13s). Le 3^{ème} nez (verre vide) est intense, miellé et tient longtemps. A attendre encore quelques années pour en profiter pleinement.



St-Estèphe, Haut-Marbuzet 2007: 50% cabernet sauvignon, 40% Merlot, 5% cabernet franc, 5% petit verdot – 13deg (100% fûts neufs) – 27€

La robe est assez sombre, brillante et légèrement tuilée, ce qui est étonnant pour un millésime si "récent". Le 1^{er} nez est sur la réserve mais le 2^{ème} nous dévoile des notes musquées, grillées, du chocolat, de la truffe. L'attaque est progressive, la bouche veloutée sans astringence, bien équilibrée. Belle longueur (PAI~14s) mais 3^{ème} nez fugace. *Accords : civet de lièvre, faisan aux châtaignes... Garde : vin à son apogée - 2 à 3 ans max*



St-Estèphe, Haut-Marbuzet 2011: 45% cabernet sauvignon, 45% Merlot, 5% cabernet franc, 5% petit verdot – 13,5deg (100% fûts neufs) – 27€

Robe intense, violacée, brillante. Le 1^{er} nez est marqué par le bois. Le 2^{ème} est mentholé et livre des fruits noirs (mûre). La bouche est équilibrée, très grasse avec des tanins veloutés, puissante et épicée. Grosse intensité en milieu de bouche, un peu d'astringence qu'on pardonne bien volontiers. Le 3^{ème} nez est très épicé (cumin). Belle longueur (PAI~14s). *Vin de garde.*



St-Estèphe, Haut-Marbuzet 2012: 30% cabernet sauv, 60% Merlot, 10% petit verdot – 13,5deg. (100% fûts neufs) - 27€

Robe noire, brillante et violacée. Le 1^{er} nez est fruité (fruits rouges et noirs), le 2^{ème} mentholé et vanillé. Bouche suave, tanins fins et veloutés. Bel équilibre, pas d'astringence. PAI~12s. *Accords : bonne viande rouge. Vin de garde.*



L'invité surprise...Dégustation à l'aveugle (en accord avec M.Duboscq)

Robe assez sombre, satinée avec de légères nuances brunes. Le 1^{er} nez est subtil. A l'aération, le 2^{ème} nez se révèle plus intense et complexe (épices, poivron vert, fruits, iode...). La bouche est riche, les tanins soyeux bien qu'encore fermes et un peu asséchants. Beaucoup de fruits et de puissance en bouche. A besoin d'aération. Belle longueur (PAI~14s). *Accords : foie poêlé, ris de veau, gigot d'agneau. Vin de garde....*

Croatie, Stina Majstor 2011: 100% plavac mali vieilles vignes – 15deg – (rendement de 500g / pied !!!) 28€



Nous ne manquerons pas de retenir que le Haut-Médoc est en bas sur la carte, si vous tournez la carte dans le bon sens... Les vins dégustés provenaient quant à eux du (bas) Médoc, ce qui ne présageait en rien de leur haute qualité !