

# Château Haut-Marbuzet

## Historique

Né en 1848 du morcellement des Domaines de la famille Mac Carthy, le Château Haut-Marbuzet connut le début de sa gloire 1952, quand Hervé Duboscq en devint propriétaire. Elle se poursuivit en 1988, quand son fils Henri acheta le Château Mac Carthy enclavé dans son terroir. Elle fut complète en 1997, quand le vignoble rénové atteignit l'âge idéal. Dès lors, ces deux magnifiques domaines n'en firent plus qu'un. La marque Mac Carthy fut utilisée pour la commercialisation des vins issus des vignes les plus jeunes.

## Situation géographique

Magnifiquement exposé face à la Gironde, le Château Haut-Marbuzet, comme son nom l'indique, est situé à Marbuzet, coteau de vieille renommée quant à la qualité des vins qu'il produit.

## Géologie et Sol

Son vignoble est porté par une merveilleuse croupe de graves gūnziennes au sous-sol argilo-calcaire, abondamment pourvu en veines discontinues où le fer se trouve sous sa forme réduite.

## Vignoble

La superficie est de 66 hectares encépagés avec 40 % de Merlots, 5% de Cabernet Francs, 5 % de Petits Verdots et 50 % de Cabernets Sauvignons. L'âge moyen de ce vignoble est de 30 ans.

## Production et commercialisation

La récolte moyenne est de 1200 barriques. Elle s'écoule, mise en bouteilles au château, auprès d'une fidèle clientèle de connaisseurs français et internationaux.

## Vinification

Vendanges manuelles avec recherche de surmaturité. Egrappage complet : longue macération accompagnée de remontages quotidiens.

## Elevage et caractéristiques

Élevé en barriques de chêne, neuves pour chaque millésime, le Château Haut-Marbuzet puise dans ces contenants une onctuosité qui masque la virilité traditionnelle des vins de Saint-Estèphe. Ainsi, charmeur dès la mise en bouteille, il atteint avec l'âge la noblesse que permet le génie de son terroir.

## Vinificateur-Eleveur

Henri Duboscq

## Deuxième Vin

Mac Carthy

## Millésime 2015

Avec 2015, nous retrouvons la presque perfection des 2010. Une maturité phénolique remarquable associée à une maturité technologique maîtrisée (degré moyen de 13°5) donne un vin très parfumé aux nuances affinées de griotte, de mûre et de bigarreau très mûrs. Les tannins bien présents sont enrobés et onctueux. Une très belle structure va de pair avec l'exubérance habituelle du cru. Les chatoiements de ce millésime se prolongent longtemps en bouche laissant envisager ce qui fait la force d'un grand vin : sa capacité d'évolution.