

## **PREMIUM: Vinskolan Bordeaux - Lär känna Château Haut-Marbuzet**

Château Haut-Marbuzet är fortfarande ett rent familjeföretag där pappa Henri dikterar villkoren och sönerna Bruno och Hughes successivt får mer att säga till om. Då jag träffar Bruno Duboscq är han snabb med att påpeka "vi skulle kunna göra ett mycket bättre vin med hjälp av en konsult, men vi föredrar att göra ett personligt vin". Jag skulle bäst sammanfatta det som att komma hem, utan att vara för romantisk så minner det mig om hur bordeauxviner smakade då jag tog mina första stapplande steg i vinbranschen. Vinet är alltid robust och bredaxlat och kan vara ett uns rustikt i de "klassiska" årgångarna, precis som de flesta vinerna från denna appellation så har de en lång utvecklingskurva och utvecklar en fin komplexitet efter 8-10 års flasklagring och kan lätt hålla i upp till 40 år som en utsökt butelj 1970 nyligen visade. Inte minst skall jag tillägga att vinets attraktiva pris också bidrar till ekvationen, den utsökta årgången 2009 kan idag köpas för omkring 30 EUR.

**2000** - transparent och lätt rubinröd med en mogen kant. Doften är intensiv och mogen och sätter oss helt rätt på kartan, skolbokstypisk nordlig Médoc med en kryddig komplexitet, läder, tobak, tryffel, cassis och mörka plommon, en liten grönhet har mognat och integrerats. Smaken har en fint mognad struktur med fingryniga tanniner, söt frukt, kryddor läder och tobak, mycket bra längd, vinet måhända ha mer extrakt och kanske potential än 2001 men förefaller yngre och har ännu en lång framtid i källaren. Drick idag-2020. 91

**2001** - medeldjup rubinröd med en tegelfärgad kant. Intensiv och mogen doft av läder, tobak, ceder och söta plommon. Smaken har en bra täthet med aningen rundare textur och mjukare tannin än 2000, fint integrerade tanniner, ännu en ungdomlig frukt, toner av tobak och kryddor på slutet, lång och balanserad finish. Utsökt drickbarhet och komplexitet i en klassisk stil. Drick idag-2021. 92

**2002** - ljus mot medel rubinröd färg. Utvecklad doft med toner av blyerts, röda vinbär och örter. Smaken är stram och klassiskt byggd med strama tanniner och en hög syra, emellertid har en viss mognad infunnit sig och kanterna rundats av, fint kryddiga toner, söt frukt, medel mot lång frisk avslutning, vissa örtiga toner, fin drickbarhet för en klassisk stil, drick idag- 2016. 87

**2003** - en besvärlig årgång på många håll i Bordeaux men Saint-Estèphe vinner alltid i dessa varma och torra årgångar. Färgen är utvecklad med en medeldjup rubinröd nyans. Doften är mogen och komplex med tobak, söta kryddor, söta plommon och cassis. Smaken är tät med stor koncentration och påtagliga tanniner som har smält in väl. Smaken bjuder på mer frukt än doften - cassis, plommon och mörka körsbär mycket tät och lång avslutning, gott idag men ännu med en stor potential. Drick idag-2025. 92

**2004** - medeldjup rubinröd färg med en åldrad kant. Fin mognad på doften, diskret och elegant med plommon, cassis, läder och cigarrlåda. Smaken har en klassiskt medelfyllig struktur med en stram kärna som precis börjat mjukna, god frukt på smaken, cassis plommon och kakao, hyggligt lång eftersmak. Klassiskt byggt vin som krävt tid och idag erbjuder en god drickupplevelse. Drick idag-2019. 89

**2005** - en yngre nyans, rubinröd med fin briljans. Härlig doft som ännu har ungdomlig, primär frukt, cassis och plommon med de klassiska tonerna av läder och cigarr samt ett uns ek. Härligt byggd struktur

med en tät och tanninrik kärna, med lager av mörk frukt en avrundad syra, och kryddiga tobakstoner på slutet. Fin täthet, frukt och lång ren avslutning. Ytterligare ett av exemplen som leverera en god drickbarhet men lätt klarar 15 år till i källaren. Drick idag-2030. 92

**2006** - en medeldjup rubinröd färg. Doften är utvecklad och har nått en fin mognad med nästintill exotiska toner av mint, lakrits, läder och syltade plommon. Smaken är ännu aningen sträv och knuten med en uttalad syra, påtagliga tanniner och torkad frukt, medel mot lång finish men aningen kantig på slutet. Drick 2016-2021. 86

**2007** - ytterligare ett vin som briljerar denna kritiserade årgång. Färgen är medeldjupt rubinröd med en utvecklad tegelröd kant. Doften är elegant och komplex med toner av viol, fint rostat kaffe, lite ny ek, vilda bär och läder. Låt mig kalla texturen burgundisk med putsade tanniner, söt frukt och en avrundad syra. Söt kryddig frukt och en god längd, härligt silkig och mjuk finish en begynnande komplexitet och utsökt drickbarhet. Drick idag-2020. 90

**2008** - medeldjup rubinröd färg. Precis som flertalet nollåttor så har vinet redan en fin doft och utveckling, relativt exotisk med toner av mint, läder, kryddor och syltade bär. Smaken är ännu ung med ett bra bett, hög syra och en tät tanninstruktur, dock med elegant frukt - röda och svarta vinbär, lång och intensiv finish, kommer ännu att vinna på lagring men går att tullas på om så önskas. Drick 2015-2023. 87

**2009** - mörkt rubinröd och tät kärna, dock utan blålila inslag. Söt doft av viol, röda och mörka bär, läder och torra kryddor. Smaken har en bra kärna av frukt, tät med finlemmade men koncentrerade tanniner. mjukare textur än 2010, nästintill subtil och burgundisk i nuläget, mycket njutbar, söt röd frukt och en elegant kryddighet, mycket lång och komplex finish, kommer ännu att utvecklas i många år men är rätt gott idag. Drick 2016-2030. 91

**2010** - ännu en ungdomlig och tät kärnaintensiv doft med rostade toner, kaffe, vanilj kryddor, mer kännbar ek än i övriga exempel, fint läder och krossade bär. Smaken är rik och koncentrerad välbalanserad med bra extrakt, frisk och livlig mörk frukt, cassis och diskret ek, fint gryniga tanniner bidrar med fräschör, mycket lång finish och en strålande renhet. Drick 2018-2035. 92

**2011** - mörkt rubinröd med en blålila kärna. Frisk och livlig doft av viol, rostat kaffe, krossade bär och mineral. Smaken har en strålande friskhet med mogen, dock frisk frukt, cassis, aromatiska örter, fint integrerad och lätt rostad ek. milda tanniner och en lång avslutning med rena toner av röda och mörka vinbär. Ytterligare ett fint exempel på hur väl Saint-Estèphe lyckades denna årgång. Drick 2016-2026. 90

### **Korta fakta Château Haut-Marbuzet**

Ägs av familjen Duboscq sedan 1952. Egendomen är planterad med strax över 60 hektar mellan Cos d'Estournel och Montrose. Det är en grusig terroir men också med rikliga mängder lera och kalksten. Man planterar med en densitet på 9 000 stockar per hektar och siktar på låga uttag per ranka. Henri Duboscq var en pionjär då han började skörda extremt sent redan under 80-talet. Denna tradition håller

man vid precis som att vinet alltid uppfostras i 100 % ny ek i omkring 18 månader efter jäsning i stora ekliggare. Druvblandningen är 50 % cabernet sauvignon, 40 % merlot, 5 % cabernet franc och sedan 2009 5 % petit verdot. Man producerar omkring 300 000 flaskor inklusive andravinet Château McCarthy.