

<p style="text-align: center;"><b>CHATEAU MONBOUSQUET</b> <b>SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE</b></p>
---

Acquis en 1993, le château Monbousquet a constitué pour Gérard Perse le champ d'expérimentation de la philosophie de production viti-vinicole qu'il souhaitait mettre en place. Une heureuse opportunité pour ce grand terroir à la longue histoire, situé à quelque 500 mètres de la côte sud de Saint-Emilion... Le cru, qui s'inscrivait jusqu'alors très honorablement dans la moyenne des grands vins de Saint-Emilion, est devenu en quelques années l'un des produits phares de l'appellation, faisant dire à Robert Parker : "*Chaque Monbousquet produit sous la houlette de Gérard Perse est exceptionnel. A l'heure actuelle, ce cru est probablement le Saint-Emilion, si ce n'est le bordeaux, le plus exotique et le plus sensuel.*" <sup>1</sup>

En 2012, le Château Monbousquet est cédé à une caisse de retraite. Gérard Perse reste comme conseiller.

### **PLUS DE QUATRE SIÈCLES D'HISTOIRE**

En l'état actuel des recherches, les origines du château Monbousquet remonteraient à 1540. A cette époque, le domaine appartient à un dénommé François de Lescours, sur lequel les archives restent discrètes.

Dans la longue séquence des changements de mains successifs à travers les siècles, deux grands moments se distinguent. C'est d'abord l'importante période d'embellie qui court de 1682 à 1826, durant laquelle le domaine bénéficie de l'administration de l'illustre famille bordelaise De Carles. La demeure actuelle, construite pour l'essentiel en 1779, commande alors un vignoble encore relativement réduit, mais dont la production est réputée.

Cette notoriété grandira encore au XIXème siècle, sous la tutelle brève mais inspirée du Comte de Vassal-Montviel. Ce dernier, qui ne restera propriétaire de Monbousquet que de 1858 à 1877, agrandit le vignoble pour lui donner ses dimensions actuelles et s'attache à optimiser les données de la production. Autant d'éléments qui valent au domaine ce commentaire élogieux, paru dans l'ouvrage de Cocks et Féret, "Bordeaux et ses vins", en 1865 : "*Aujourd'hui, 32 hectares de vignes... cultivés avec tous les soins les mieux entendus, font du vignoble de Monbousquet l'un des plus considérables du pays de Saint-Emilion, produisant un vin remarquable par sa délicatesse, sa finesse et son bouquet.*"

Pendant la première partie du XXème siècle, plusieurs propriétaires se succèdent sur la terre de Monbousquet. La prestigieuse étiquette perd un peu de sa superbe et il faudra attendre la fin de la seconde guerre mondiale et l'arrivée de la famille Querre pour que le domaine retrouve peu à peu l'image qui était la sienne quelques

---

<sup>1</sup> Guide Parker des vins de France - Ed. Solar - septembre 2001

décennies auparavant. Mais c'est en 1993, avec l'arrivée de Gérard Perse, que se produit le véritable "décollage qualitatif" de la production de Monbousquet.

## UN TERROIR AUX AIRS MÉDOCAINS

On peut dire du terroir de Monbousquet qu'il est vraiment exceptionnel, avec sa majorité **de graves chaudes et profondes dans la partie sud** et ses **terrains sablo-argileux au nord**. A l'image de Cheval Blanc et de Figeac, il présente en effet la caractéristique de posséder des sols en grande partie graveleux et, donc chauds, où les cabernets, cépages relativement tardifs, mûrissent parfaitement. Cette donnée naturelle explique la proportion relativement importante de ces derniers dans l'encépagement global, avec **25% de cabernets francs, 15% de cabernets sauvignons contre 60% de merlot**.

C'est là sans doute la raison pour laquelle, lors des différentes dégustations, on reconnaît volontiers au vin de Monbousquet un charme tout médocain... quitte à le confondre, comme ce fut le cas récemment pour un éminent dégustateur, avec celui de Lafite-Rothschild !

Ces cabernets, en général âgés, sont donc essentiellement plantés sur les terrains graveleux ou graveleux-sableux dans lesquels ils s'enracinent profondément. Ainsi, moins exposés aux conséquences de la sécheresse et des pluies excessives, ils bénéficient d'une excellente régulation hydrique. Ce phénomène est sans doute en partie à l'origine de la réussite exceptionnelle de Monbousquet lors des millésimes grevés par une forte pluviosité, comme en 1993 par exemple, par rapport à des vins issus de sols argileux « traditionnels ».

## LES NOUVELLES DONNÉES DE LA PRODUCTION DEPUIS 1993

Dans les mois qui ont suivi l'arrivée de Gérard Perse à Monbousquet, les données de la production ont été totalement repensées.

Le **vignoble de 32 hectares** d'abord, intégralement revisité, a été **drainé en totalité** pour contenir les excès d'eau dus à la remontée de la nappe phréatique lors des périodes humides. Les bâtiments techniques, pour leur part, ont fait l'objet d'une refonte totale. L'ancien cuvier notamment, inadapté à la recomposition du vignoble, a été démoli et reconstruit pour faire place à de **nouvelles installations de pointe** nécessaires à l'élaboration d'un grand vin.

Enfin, comme l'ancien propriétaire avait pris le parti d'élever son vin dans sa maison de négoce, à Libourne, un **chai de vieillissement a été créé de toutes pièces**.

La demeure a aussi fait l'objet d'une rénovation totale

## UN EQUILIBRE ENTRE FINESSE ET PUISSANCE

Le terroir graveleux de Monbousquet donne naturellement naissance à des vins délicats et racés. La recherche d'un regain de puissance nécessitait un infléchissement global de la conduite du vignoble et des termes de la vinification.

La maîtrise des rendements constituait ainsi le premier objectif. **L'âge élevé du vignoble - près de 40 ans en moyenne** - ainsi que la pauvreté naturelle des terrains favorisaient cette visée. Grâce au nouveau régime de nutrition des sols et aux techniques culturales retenues, la production a été ramenée à **30/35 hectolitres par hectare** depuis 1993... Le nouveau capital, sensiblement accru, permet de procéder à des vinifications plus poussées. Le supplément de charpente ainsi obtenu se fonde parfaitement dans la délicatesse aromatique et l'élégance naturelle du cabernet franc. Le vin de Monbousquet réalise ainsi un remarquable équilibre de finesse et de puissance...

Pour preuve... Dans une récente dégustation à l'aveugle, réunissant aux Etats-Unis pas moins de 125 dégustateurs, dont Robert Parker, le château Monbousquet a obtenu une gratifiante première place, devançant ainsi l'élite des grands crus bordelais et notamment les quatre premiers crus classés de Médoc.

## L'UN DES RARES VINS BLANCS DE SAINT-ÉMILION

Monbousquet recèle aussi une parcelle de blanc de Saint-Émilion, plantée en 1994. Sur **un hectare** de sols sablo-argileux et graveleux, Gérard Perse a planté du **sauvignon blanc (36 %)** et du **sauvignon gris (18 %)**, du **sémillon (23 %)** et de la **muscadelle (23 %)** dont le rendement est limité à **33 hectolitres à l'hectare**. Comme pour le rouge, une rigueur extrême est de mise à chaque étape de son élaboration, du mode de culture (vendanges vertes avec premier effeuillage fin juin et deuxième mi-août) aux vendanges (manuelles avec tris) et à la vinification (départ naturel de la fermentation alcoolique en barriques) jusqu'à l'élevage (12 mois en barriques de chêne neuves dont 6 mois sur lies) et à la mise en bouteilles, sans collage ni filtration.

Compte tenu de sa toute petite production, ce vin délicieux, rond et fruité, est surtout destiné à la famille et aux amis. Mais le public peut aussi en profiter, la moitié des 4 500 bouteilles produites étant mise en vente chaque année par le négoce de Bordeaux.

\* \* \*

