

Vin rouge: 6 bouteilles à 201.53€ (-8%) soit la bouteille à 33.6€

6 bouteilles à 201.53€ (-8%) soit la bouteille à 33.6€



Derek Smedly (MW) 95/100

Note : Pas noté

Prix

Prix de base avec taxes 202,20 €

Prix ??de vente202,20 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

95/100 Derek Smedly (DS) - Master of Wine -

18/20 David Cobbold et Sébastien Durand-Viel (DC&SDV)

89/100 Wine Spectator (WS)

91/100 Robert Parker (RP)

Le Liban compte plusieurs très bons producteurs dont Château Musar qui produit un vin à fort caractère, à l'écart des modes mais qui peut toucher au sublime dans les grands millésimes. 15 mois de barriques puis 4 ans en bouteille, les vins sont mis sur le marché dans leur septième année, autrement dit lorsqu'ils sont prêts à être bus (**SDV**)

Assemblage : Cabernet-sauvignon, Carignan, Cinsault

Alc. : 13,5%

Garde : 2012-2033

Notes de dégustation :

Vin rouge: 6 bouteilles à 201.53€ (-8%) soit la bouteille à 33.6€

La robe est patinée et bien plus claire que celle de la plupart des autres vins. Clairement un millésime plus ancien. Le nez est aussi fin que complexe, avec toute la subtilité qui vient d'un long élevage, sans influence marquée du bois : notes de cire, d'épice douce, d'écorce d'orange, de foin, de tabac blond, etc. Il est rare de rencontrer une telle complexité aromatique dans un vin en vente actuellement. Matière raffinée et suave, rendue vibrante par une acidité bien intégrée. Ce très beau vin est aussi long en bouche que complexe. Hors normes contemporaines (et je note que bon nombre d'œnologues ne semblent pas l'apprécier, ce qui montre une triste normalisation du goût !), ce vin me donne l'impression de traverser le temps. Il s'agit certainement de Musar ! **(David Cobbold)**

Delicate, mature aromas and flavors of dried cherry, currant, plum and berry make for a sumptuous and supple red. The long finish is filled with clove and ginger, with hints of cola **(WS)**

Nuanced by cherries and spice, it is quite delicious. Which wine you like better of this lineup—the 01 or 00, or even the 02 Hochar, is a matter of taste, perhaps, more than any inherent quality issue, as the styles are rather different. The '00 is the powerhouse bruiser, the most rustic, while the Hochar is the approachable, easier wine. This is the one in the middle, arguably the best balance of fruit and power. On the downside, this is as gamey and funky as the 2000, but the balance is different, the wine seeming fruitier and fleshier, not quite as austere. Depending on your taste, you may find that a good thing, or prefer the more powerful and intellectual 2000. This is still powerful, I hasten to add, with drying notes on the finish, but the fruitiness melds beautifully with the barnyard notes, and it is nicely supported by the tannin rather than overwhelmed. As with the 2000, this should age well, although the 2000 should age longer, and this will be a wine some will love, and some will find has too much barnyard. Personally, I enjoyed it a lot, and was just imagining how it would work with venison **(RP)**

Behind the mix of red fruits on the nose there is an attractive leathery spiciness. The palate has depth of flavour quite sweet fruited but towards the back it is lighter lovely and fragrant with leathery spice and cigars showing on the finish **(DS)**

Accords mets et vins : Bœuf, Brie, Camembert, Gibier

[Plus sur Château Musar](#) [Vins du même Château](#)

Commentaires des clients

Il n'y a pas encore de commentaire sur ce produit.