



La regione del Bordeaux si affaccia sull'Oceano Atlantico ed è caratterizzata da requisiti ambientali e climatici unici influenzati non solo dalla presenza dell'oceano, ma anche dei fiumi Gironda, Dordogna e Garonna. Il Bordeaux si estende su una superficie di 112.200 ettari vitati (13% della superficie vitata francese) ed è contraddistinto dall'eterogeneità dei suoli formati in diverse ere geologiche. Le regressioni del mare hanno, infatti, depositato una grande quantità di sedimenti che nel tempo hanno formato strati calcarei più o meno compatti, a cui si assommano depositi alluvionali, composti da ghiaia, sabbia, argilla e ciottoli (graves di qui il nome di una delle aree più estese del Bordeaux), prodotti dai fiumi presenti. Il clima è di tipo continentale, mitigato dalla brezza marina e dalla presenza dei fiumi. Nella regione bordeaux si producono diverse tipologie di vini: bianchi secchi o botritizzati e vini rossi. Nel tempo, proprio questi ultimi hanno reso famosa questa regione nel mondo, tanto che i vini prodotti con il blend Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono noti come uvaggio Bordelese. Nella zona oltre a questi vitigni vengono utilizzati anche Malbec e Petit Verdot. La bellezza del territorio unitamente all'eleganza dei vini prodotti sono stati da tempo immemore un'attrattiva per la nobiltà francese che qui ha edificato grandi châteaux divenuti sede di cantine, oggi, tra le più prestigiose al mondo. Tale fama è stata favorita anche dalla presenza di fiumi che con i loro attracchi sono stati un valido ausilio alla commercializzazione dei vini qui prodotti permettendo il loro trasporto verso altri mercati, tra cui l'Inghilterra. In patria tra i maggiori sostenitori dei vini Bordeaux troviamo Napoleone III che, nel 1855, ha contribuito alla creazione della prima classificazione dei crus a cui si fa riferimento ancora oggi che prevede 5 categorie: 5 Premiers Crus, 14 Deuxièmes Crus, 14 Troisièmes Crus, 10 Quatrièmes Crus, 18 Cinquièmes Crus. E' bene ricordare che questa classificazione è nata facendo riferimento alla qualità dei produttori dell'epoca e non alla zona di produzione (terroir).

Château Haut-Marbuzet

Varietà Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.

Vigneti I vigneti, che si estendono complessivamente per circa 75 ettari, sono impiantati su suoli composti da ciottoli – graves – e ricchi di argilla, calcare e ferro. E' interessante notare l'alta densità di impianto, in media circa 9000 piedi per ettaro, che consente lo sviluppo di radici più profonde, riducendo così le rese in maniera naturale e, al contempo, aumentando la concentrazione e la complessità delle uve prodotte. La conduzione dei vigneti segue i dettami dell'agricoltura integrata – lutte raisonnée – e non viene fatto uso di diserbanti chimici.

Vinificazione La vinificazione gioca un ruolo determinante per lo stile dei vini di Château Haut-Marbuzet. I grappoli, raccolti molto maturi, vengono diraspati e pigiati ed il mosto viene successivamente trasferito in vasche in cemento ed in fusti di rovere: è qui che ha inizio la fermentazione alcolica, seguita da lunghe macerazioni. L'affinamento ha luogo in barriques nuove di rovere francese e perdura per 18-24 mesi.

Caratteristiche I vini di Château Haut Marbuzet, come racconta spesso Henri Duboscq, seconda generazione della famiglia Duboscq, proprietaria dello Château – differiscono dai classici Saint Estpèphe, sovente virili, austeri ed astringenti, e si contraddistinguono per il loro carattere denso, "femminile", per i sentori di legno mai invadenti e per i tannini morbidi e maturi.

