



Chateau Musar

Château Musar 2018 est un assemblage captivant de Cabernet Sauvignon, Cinsault et Carignan, conçu pour mettre en valeur le terroir unique de la vallée de la Bekaa au Liban. Ce millésime raconte l'histoire d'une saison de croissance exceptionnelle et de la tradition méticuleuse de vinification du Château Musar.



Musar 2018

Bekaa Valley, Liban

Région et Vignobles

La **vallée de la Bekaa**, nichée entre les monts du Liban et la chaîne de l'Anti-Liban, est l'une des régions viticoles les plus historiques au monde. Ses vignobles d'altitude, situés à **1 000 mètres**, offrent un environnement idéal pour la production de vins équilibrés et aromatiques, grâce à des **journées chaudes et des nuits fraîches** qui préservent l'acidité naturelle et développent des saveurs complexes dans les raisins.

Le millésime 2018 a été marqué par des **conditions climatiques imprévisibles**, avec des précipitations abondantes et de la neige en janvier et février, enrichissant les sols. Un mois d'avril chaud et ensoleillé a accéléré la croissance des vignes, suivi de **pluies bienvenues en mai et juin**, favorables à la floraison. Cependant, une canicule de trois jours en août, avec des températures atteignant **40 °C**, a concentré les sucres dans les raisins de **Cinsault**, un phénomène rare qui a donné une intensité unique au millésime.

Vinification

Ce millésime est un **assemblage équilibré de Cabernet Sauvignon, Cinsault et Carignan**, chaque cépage apportant des caractéristiques distinctes au vin. La fermentation a été réalisée avec des **levures naturelles dans des cuves en béton**, garantissant une expression authentique du fruit. Le vin a été élevé pendant **12 mois dans des barriques de chêne français Nevers**, ajoutant des couches de complexité et de structure.

Le processus de fermentation des **Cinsault et Carignan** a nécessité une attention particulière en raison de la nature délicate du millésime, la fermentation malolactique ayant pris plus de temps que d'habitude pour se terminer. Mis en bouteille sans collage ni filtration durant l'été 2021, **Musar 2018** conserve sa pureté et sa texture naturelle, reflétant l'engagement du domaine envers une intervention minimale.

Alcool : 14,00 %

Composition: 40% Cabernet
Sauvignon, 30% Cinsault, 30%
Carignan



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Musar 2018

Notes de Dégustation

- **Robe** : Grenat profond, riche et invitant.
- **Nez** : Arômes de **cerises séchées, fruits rouges mûrs** et **notes poussiéreuses et fumées**, avec une pointe de **réglisse douce**.
- **Bouche** : Un profil riche et concentré, avec des saveurs de **canneberges, raisins secs et dattes**, équilibrées par une acidité rafraîchissante et des tanins fins. Les nuances fumées et épicées ajoutent des couches de complexité, menant à une finale longue et élégante.

Le Saviez-Vous ?

Les vignobles du Château Musar sont plantés avec des cépages **indigènes et anciens**, notamment le Cinsault, cultivé dans la région depuis des siècles. La philosophie du domaine met l'accent sur des pratiques biologiques et une fermentation naturelle, garantissant que chaque bouteille est une véritable expression du patrimoine de la vallée de la Bekaa.

Accords Mets et Vins

- **Agneau rôti à l'ail et au romarin** : Les fruits riches et les tanins fins du vin complètent les saveurs savoureuses et herbacées de l'agneau.
- **Confit de canard avec réduction de cerises** : Les notes de cerises séchées du vin font écho à la fruité du plat, rehaussant sa profondeur.
- **Moussaka** : Les éléments fumés et terreux du vin s'accordent parfaitement avec les couches riches d'aubergine et de viande épicée.
- **Gruyère ou Comté affiné** : Le palais complexe du vin équilibre les caractéristiques savoureuses et noisettées de ces fromages.



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 90 Points (2017)

The 2017 Château Musar has a perfumed bouquet with well-defined plummy red fruit, fireside embers and pressed flower scents. A hint of VA in the background gives the aromatics a welcome kick. The palate is medium-bodied with fine tannins and well-judged acidity, harmonious, not powerful, yet full of flavor. A pleasing bitterness surfaces towards the finish, with moderate persistence and a residual white pepper tang lingering in the mouth. Very nice. (NM)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM