



Chateau Musar

Expression iconique du Liban viticole, Chateau Musar 2017 incarne la richesse aromatique et l'authenticité d'un terroir historique dans un style à la fois sauvage et raffiné.



Chateau Musar



Musar 2017

Bekaa Valley, Liban

Région et Vignobles

Les vignes du Chateau Musar se trouvent dans la vallée de la Bekaa, vaste plateau situé entre les chaînes du Mont-Liban et de l'Anti-Liban, à environ 1 000 mètres d'altitude. Le climat y est **méditerranéen à influence continentale**, alternant étés chauds et secs avec des hivers neigeux, une particularité qui permet d'obtenir à la fois **maturité phénolique et fraîcheur naturelle**.

Les sols y sont composés de **graviers sur substrat calcaire**, apportant minéralité et tension. Le millésime 2017 a été marqué par un hiver généreux en pluie et en neige, suivi d'un printemps froid qui a retardé le débourrement. Une gelée tardive fin avril a affecté les vignes taillées tôt, notamment le Carignan, tandis que le **Cinsault s'est distingué par sa résistance** à ces conditions extrêmes. La chaleur intense de l'été a réduit les rendements, concentrant davantage la matière dans les baies.

Vinification

Le vin est issu d'un **assemblage équitable de Cabernet Sauvignon, Cinsault et Carignan**. Chaque cépage a été vinifié séparément, avec une **fermentation alcoolique spontanée** grâce aux levures indigènes, en cuves de béton. Les températures ont oscillé entre **27 et 30°C**, favorisant une belle extraction aromatique.

La fermentation malolactique s'est terminée début novembre. Chaque lot a été élevé **12 mois en fûts de chêne français de Nevers**, apportant finesse et intégration des tanins. L'assemblage final a eu lieu début 2020, suivi d'une mise en bouteille **sans collage ni filtration** durant l'été, afin de préserver l'authenticité du vin. Le dernier Cabernet récolté s'est révélé étonnamment **exotique, avec des arômes inédits de goyave**, une première pour la propriété.

Alcool : 14,00 %

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



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Musar 2017

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rubis lumineux aux reflets grenat, traduisant à la fois jeunesse et évolution.
- **Nez** : Très expressif, avec des arômes de cerise séchée, sous-bois, feuille de tabac, épices douces orientales. Des notes de cuir, d'encens et même de fruits tropicaux comme la goyave se révèlent à l'aération.
- **Bouche** : Texture moyenne mais complexe, avec des fruits noirs et rouges mûrs, des tanins soyeux et une acidité vivace. Évolution vers des nuances épicées, boisées, légèrement animales. La finale est longue, harmonieuse, avec une touche sauvage typique de Musar.

Le saviez-vous ?

Le millésime 2017 s'inscrit dans une **tradition singulière des années en "7"** chez Musar (1987, 1997, 2007) : des vins à la **structure plus affirmée** et au caractère atypique. Serge Hochar, figure emblématique du domaine, décrivait ces millésimes comme des **"vins de décennie"**, marqués par un profil hors norme dicté par les caprices de la nature.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Tajine d'agneau aux abricots et amandes** : l'accord parfait pour souligner les épices douces et les fruits secs du vin.
- **Moussaka de lentilles et champignons** : joue sur la richesse umami qui résonne avec les saveurs tertiaires du vin.
- **Magret de canard aux cerises** : le fruit rouge du plat complète le fruit noir du vin et sa vivacité.
- **Aubergines grillées au zaatar et tahini** : hommage levantin qui fait écho aux racines du vin.



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.



Decanter (DCT) : 93 Points (2011)

A very wet spring in 2011 in the Bekaa Valley led to a delayed season and their second latest harvest on record. This has aromas of plum sauce and damson, varnished woods and noticeable volatile acidity – part of the style. The palate is medium- to full-bodied, with tangy balsamic acidity and a savoury, leathery finish. It's just starting to drink now but will last well thanks to its dense lattice of ripe tannins. (MW) (5/2018)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM