



(1)

La Revue du Vin de France

La Marzelle 1997 ***(*)

On constate un changement radical et rapide, ce dont il faut féliciter les nouveaux propriétaires : le vin développe un nez délicieux de violette de type pomerol, et offre une chair souple, onctueuse et un bouquet raffiné. Mêmes remarques pour l'ex-cru classé Grand Barrail, d'un style pratiquement identique.

DECANTER - James Lawther MW - Janvier 2002

At Château La Marzelle (previously Lamarzelle), the present manager Philippe Genevey says that the estate must have come perilously close to declassification in 1996. 'The vineyard was machine harvested and the vines pruned high accordingly. Once parcel had such a deficit of organic material that it only produced 6hl/ha, and herbicides were the order of the day', he recounts. However, things have radically changes since 1998 when the 13 ha estate was bought by Belgian businessman Jean-Jacques Sioen.

The new team started with the 1997 vintage and immediately returned to harvesting by hand. Situated on sandy soils, the vineyard has since been retrellised for better canopy management, the pruning altered, compost added to help revive the soil and the drainage improved. The 1998 shows the potential of this property but Philippe Genevey reckons it will truly be hitting the mark in three or four year's time.

WOMAN & HOME, Janvier 2002

Château La Marzelle Saint-Emilion Grand Cru 1997

Ever since they were taken over by the American supermarket... Asda has emphasised a pile-it-high, sell-it-cheap philosophie. And then they surprise us with this fabulous (and hardly cheap) claret. Is it worth £ 14,99?

Every penny - it's lovely soft, round and very generous mix of merlot, cabernet franc and malbec.

LA REVUE DU VIN DE France

Les 800 bouteilles qu'il faut avoir en cave.

LES VINS DE GARDE

CHATEAU LA MARZELLE 1999 ****

De la classe, de la finesse et une belle longueur.

Revue de Presse

LA REVUE DU VIN DE France - Février 2002

Château La Marzelle millésime 1999****

Racheté en 1997 par Jacky Sioen, La Marzelle reprend sacrément du poil de la bête. 1999 le prouve avec un vin de belle densité, franc et complexe au nez comme en bouche. Un vin possédant de la classe, de la finesse et une belle longueur. Un classé qui retrouve sa place.

GUIDE HACHETTE 2003 - SEPTEMBRE 2002

Château La Marzelle 1999**

Ce cru de 13 ha installé sur des sols silico-graveleux assemble 84% de merlot et 16% de cabernet franc élevés douze mois en barriques ; de là ce 99 remarquable, très imprégné de son terroir, bien vinifié et superbement élaboré. La robe grenat, très intense, annonce déjà la concentration d'un vin au bouquet élégant et complexe qui marie les arômes de merlot mûr, les parfums floraux et un boisé fin à une touche crayeuse et terroirée. La bouche est riche, ample et séveuse, avec des tanins mûrs ayant gardé leur fraîcheur, et une belle longueur. Assurément un grand vin de garde.

GUIDE DUSSERT-GERBER 2006

« ...99 : la robe, colorée de grenat, est soutenue par des reflets noirs. On retrouve dans ce millésime la trame des senteurs de cerise noire et de mûre et de myrtille. L'attaque suave évolue vers une grande amplitude avec beaucoup d'onctuosité. La bouche, très bien structurée, est équilibrée par des tanins mûrs. 98 : la robe est de couleur pourpre soutenue. Le nez est chaleureux, accompagné par des arômes de fruits mûrs et de notes grillées. L'attaque, pleine et riche, nous amène sur une bouche droite et structurée par des tanins de raisins bien présents, relevée par de subtiles notes épicées qui persistent agréablement, un vin très classique, de garde. Très beau rapport prix-typicité. Evidemment, pas la moindre hésitation.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS - Sélection 2004 -

Château La Marzelle 2000

Ce cru classé, situé dans le secteur de Figeac sur la route allant de Saint-Émilion à Libourne, a été acheté en 1997 par les Sioen, industriels belges. L'an dernier, ils en avaient présenté un remarquable 99. Le millésime 2000, aux beaux reflets rubis éclatant, au nez épicé et animal (poivre, cuir) a du caractère. La rondeur de la mise en bouche est vite relayée par des tanins encore un peu sauvages qui demanderont deux à quatre ans pour s'assouplir.

Revue de Presse

(2)

CARNET DE DEGUSTATION - AVRIL 2002

LE Millésime 2001 PAR BETTANE & DESSEAUVE

Voilà un vin noir, très riche, aux arômes d'épices et de fruit très mûr, gras et riche en bouche, terminant sur des notes épicées. Le volume est réel, même si l'ensemble manque un peu de fraîcheur.

THE VINE - CLIVE COATES MW - Mai 2002

Château La Marzelle 2001
 Good colour. Quite fresh. Good fruit. Quite a well-made wine. But it lacks a little personality. Good though. From 2006.

AS DECOUVERTE DU VIN - ALAIN SEGELLE - JUIN 2002

*****+ Château La Marzelle Saint-Émilion
 Grand Cru Classé 2001

Très jolie robe rouge carmin grenat foncée. Etoffe (assez) pleine. Relief constant. Nez bien en forme avec de beaux fruits charnus et bien mûrs, complété d'un délicieux toastage (où il ne manque que le beurre...et, l'argent du beurre). Bouche d'une relative constance avec tannins veloutés dans une chair mi-élastique, mi-chaleureuse. Un très beau « vin de salon ». A suivre.

VIGNOBLES & CO - M.C. FONDANAUX - JUILLET 2002

Château La Marzelle 2001 : Raisin mûr, petite note végétale au nez, bouche très ronde, très fruitée, assez intense, avec une belle progression aromatique. Finale dans la persistance et la fraîcheur. Très bien structuré et équilibré.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2005

Château La Marzelle 2001
 Industriels des textiles techniques en Belgique, les Sioen ont acquis La Marzelle en 1997. Depuis, ils ont repris les meilleures pratiques de vendange à la main et de tri des raisins. Cela était indispensable pour ce millésime ! Un vin sombre à reflets violacés. Le nez joue d'abord sur le cassis et le poivre, puis apparaît une note de cuir, suivie par une pointe de cabernet que l'on retrouve en bouche alors que ce cépage ne représente que 16% de l'assemblage. La structure de cette bouteille devrait lui permettre de bien évoluer. Rappelons que le 99 a obtenu deux étoiles.

MILLESIMES 2004

A la tête des Deuxièmes Grands Vins Classés, on peut monter. L'une des plus belles dégustations effectuées sur place cette année, et un véritable coup de cœur pour ce cru dont la renaissance, depuis 1997, lui apporte la puissance alliée à une finesse dignes des plus grands crus (le millésime 2003, splendide, en est très représentatif). Savourez donc ce Saint-Émilion GCC 2001, au nez de violette et de sous-bois, tout en couleur, avec en bouche ces notes subtiles et intenses de kirsch et de fruits rouges surmûris, aux tanins puissants mais bien fondus, très harmonieux et prometteur. Le 2000 est de belle intensité, aux arômes de fraises des bois et d'épices, volumineux, aux tanins veloutés, de garde.

MILLESIMES 2005

2^{ème} Grands Vins Classés **** Catégorie B
 Patrick Dussert-Gerber.

«... on a donc ici à cœur de produire des vins sans artifices, naturellement élégants, qui respectent l'expression du terroir, et cela ne peut que nous séduire. Le tout se retrouve dans ce Saint-Émilion GCC 2002, qui sent la réglisse et les épices, de belle robe grenat, de très bonne base tannique, riche et gras, bien prometteur. Le 2001 possède une superbe complexité aromatique, aux nuances de violette et de sous-bois, tout en couleur, avec en bouche ces notes subtiles et intenses de kirsch et de fruits rouges surmûris, un vin puissant et soyeux à la fois, très distingué, de belle garde. Superbe 2000, avec des connotations de fraises des bois et de poivre, un vin volumineux, avec une bouche ronde et soyeuse, des tanins riches mais savoureux, de très belle évolution. »

CARNETS DE DEGUSTATIONS -JM QUARIN -AVRIL 2004

Château La Marzelle 2003
 Cette dégustation de La Marzelle en primeur est l'une des plus étoffées que je fais du cru à pareille époque. Suave en bouche, très fruité, le vin est caressant, uni et s'achève sur des tanins présents et enrobés. Sa situation sur les sables en fait un cru charmeur, qui peut se consommer jeune.
 2003 supérieur à 2002.

CARNETS DE DEGUSTATIONS -JM QUARIN - AVRIL 2005 -

Château La Marzelle 2004
 Il y a de l'application dans cette propriété qui vient d'investir dans le drainage des sols. La couleur possède une intensité normale et le nez est plutôt aromatique, au boisé bien dosé. La bouche présente un beau travail précis avec une construction savoureuse, qui se déroule sur un corps moyen mais avec du charme. Pour un terroir sableux, le résultat est réussi. Ce succès est aussi dû à la qualité des cabernets francs cette année.

Revue de Presse (3)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Juin 2001

Château La Marzelle millésime 2000***(*)
 Un nez intense et fondu, avec des notes de fruits noirs, d'eucalyptus et de fumé ; une bouche particulièrement harmonieuse, avec une belle attaque suave ; des tannins bien présents, mais qui rentent très élégants : ce vin évoluera très bien.

WINE & SPIRITS ASIA CHALLENGE - Singapore 2006

La Marzelle 2001 : Médaille d'Argent

VINARIA -Klaus STUMVOLL - Mars 2001

La Marzelle, St Emilion 2000
 Reife, dunkle Beerenfrucht mächtiges Tanningerüst, gute Ansätze, wirkt noch shr unausgewogen, durhaus Potenzial.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - 2006

Château La Marzelle millésime 2001 ***
 Le vin apparaît gras et mature, avec des tanins ronds et du fruit. Flatteur et frais, il offre un beau grain de tanin.

GUIDE HACHETTE - 2005

Château La Marzelle millésime 2001
 Industriels des textiles techniques en Belgique, les Sioen ont acquis La Marzelle en 1997. Depuis, ils ont repris les meilleures pratiques de vendange à la main et de tri des raisins. Cela était indispensable pour ce millésime ! Un vin sombre à reflets violacés. Le nez joue d'abord sur le cassis et le poivre, puis apparaît une note de cuir, suivie par une pointe de cabernet que l'on retrouve en bouche alors que le cépage ne représente que 16% de l'assemblage. La structure de cette bouteille devrait lui permettre de bien évoluer. Rappelons que le 99 a obtenu deux étoiles.

DECANTER - Décembre 2004

La Marzelle 2002 (recommended wine)
 Fragrant, forward, red fruit aroma. Attractive fruit on the palate. Light to medium weight. fresh. early drinking.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2006 - septembre 2005

Château La Marzelle 2002
 La Marzelle jouxte l'hôtel de luxe Château Grand Barrail sur la route de Saint-Émilion à Libourne. Le terroir y mêle les argiles, les sables, et les graves. Le merlot y règne en maître (84%). Le cru ne nous présente pas une sélection, mais la totalité de sa production. La teinte cerise burlat est dense et vive, les parfums mêlent fruits frais, menthe poivrée, épices et sous-bois. La mise en bouche est friande, souple et fraîche à la fois. La saveur tout en finesse offre un caractère minéral et boisé. Les tanins sont encore frais. Ce millésime devrait s'ouvrir assez rapidement et s'épanouir lors des sept à huit prochaines années.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - 2006

Château La Marzelle millésime 2002 ***
 Nez épanoui et m^r, belle richesse en fruit et nuances épicées ; notes épicées et boisées en bouche, franche et vigoureuse

GUIDE HACHETTE - 2006

Château La Marzelle millésime 2002
 La Marzelle jouxte l'hôtel de luxe Château Grand Barrail sur la route de Saint-Émilion à Libourne. Le terroir y mêle les argiles, les sables et les graves. Le merlot y règne en maître (84%). Le cru ne nous présente pas une sélection, mais la totalité de sa production. La teinte cerise burlat est dense et vive, les parfums mêlent fruits frais, menthe poivrée, épices et sous-bois. La mise en bouche est friande, souple et fraîche à la fois. La saveur toute en finesse offre un caractère minéral et boisé. Ce millésime devrait s'ouvrir assez rapidement et s'épanouir lors des sept à huit prochaines années.

VINS & VIGNOBLES - DAVID COBBOLD - SEPTEMBRE 2004

Château La Marzelle 2003
 Un vin souple, aux tanins soyeux. Les tanins sont très discrets, donnant un aspect facile à son abord, qui possède aussi une jolie fraîcheur naturelle. Vin séduisant, à boire assez vite.



Revue de Presse (4)

DECANTER World wine awards 2006

La Marzelle 2003 : Médaille de Bronze

GUIDE DUSSERT- GERBER 2007

Château La Marzelle 2003.

Un grand vin ample, de couleur intense, racé, aux tanins riches, aux connotations de cassis, de mûre et de poivre, tout en puissance, mais très élégant, prometteur.

Château La Marzelle 2002.

Sent la réglisse et les épices, de belle robe grenat, de très bonne base tannique, riche et gras.

Château la Marzelle 2001

Poursuit sa très belle évolution, tout en couleur, avec en bouche ces notes subtiles et intenses de kirsch et de fruits rouges surmûris, puissant et soyeux à la fois, très distingué, de garde.

Château la Marzelle 2000

Remarquable, volumineux, avec une bouche ronde et soyeuse, des tanins savoureux, de belle évolution. Très beau rapport qualité-prix-typicité. Aucune hésitation.

TITEL & THEMEN - MAI 2005

Château La Marzelle 2004 ****+

Zartfruchtig ; gute vordere Länge, aromatisch gefällig; dichte Tannine mit zartbitterem Abgang.

Jean-Marc QUARIN - AVRIL 2006

Château La Marzelle millésime 2005 (15,25 -15,5)

Ma meilleure note donné à ce cru en primeur.

Vin coloré, moyennement aromatique au nez mais avec une belle réserve de fruit. La bouche est une des plus suave, aérienne et fondante jamais vue ici. Tout à fait incrachable ! Belle longueur où le cabernet franc joue un rôle majeur, fruité et fumé. De la tenue, aucun tanins après et surtout du plaisir. Bravo M. Genevey

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - 2006

Château La Marzelle millésime 2005 ***(*)

Bien défini, assez frais, un peu trop boisé pour le moment

VINEXPO HONG KONG 2006

DEMI-FINALISTE DE LA 10^{ème} COUPE DES GRANDS CRUS CLASSES DE ST EMILION

Millésime 2001-2002-2003

Wine & Spirits Asia 2006

Château La Marzelle 2001 : Médaille d'argent

Jean-Marc Quarin - avril 2007

LA MARZELLE Primeur 2006 - 15,25

Beau rouge sombre, bonne intensité, vraiment belle. Nez incroyablement fruité pour le millésime avec de la profondeur et du fond. Nuances de goudron, de mûre et d'épices. Bouche charmeuse se développant sur un gras fin et une corpulence présente, mais nuancée et douce. Vin à l'apparence discrète quand on le goûte pour la première fois et seul. Cela dit, au milieu des autres, il a l'immense avantage de ne pas présenter de tannicité ni dure, ni sèche. Bonne persistance aromatique sur un très bon enrobage du tannin. C'est un succès du millésime. La propriété est particulièrement heureuse de ce vin. Aucune des cuves n'était inférieure à 14° naturels. Alors que ce cru vient de perdre son classement, paradoxalement il s'inscrit parmi les succès de Saint-Émilion dans ce millésime de vigneron. Curieux classement !



Revue de Presse (5)

Revue du Vin de France - avril 2007

« Cette propriété produit des Vins de très belle intensité. 2003 et 2004 sont des valeurs sûres. »

DECANTER World Wine Awards 2007

La Marzelle 2004 : Médaille de Bronze

Vinum - juin 2007

La Marzelle Primeur 2006 - 15/20
Anguleux, carré, la concentration poussée à l'extrême.
2013 à 2018

Le Point - 24 mai 2007

La Marzelle Primeur 2006 - 14.5/20
Frais, cerise, framboise, bouche vive, fraîche, tendue, tanins serrés, finale agréable sur le fruit.

Guide Hachette des Vins 2008 - septembre 2007

Château La Marzelle 2004 :

« ..dans le verre, le 2004 s'habille d'un pourpoint carmin : son bouquet est original, à la fois floral, minéral et balsamique, sur fond boisé. La bouche apparaît également surprenante, tendre, féminine, étoffée par des tanins soyeux. A déguster prochainement sur des cailles au foie gras. »

Les Meilleurs Vins de France 2008 (Bettane & Desseauve) septembre 2007

Château La Marzelle 2006 : 15,5/20
Château La Marzelle 2005 : 16/20

Wine spectator - Février 2008

La Marzelle 2005 - 90 / 100

The World of Fine Wine - septembre 2007

Château La Marzelle 2006 : 16/20

« With ample body, generous texture, and well-managed tannin, this is a wine of strong personality, well worth seeking out for its remarkable value, which is very much better than that of many of its near neighbors. »

TASTED - Winter 2007/2008

Château La Marzelle 2004 : 85.5

Sweden : Andreas Larson Meilleur sommelier du monde 2008 :

C - Clear, dark ruby.

N - Complex, bouquet, wild berries, minerals, truffles.

P - Quiet smooth, developed, elegant fruit, good freshness, balanced tannins, fine persistence.

France :

C - Clear, dark ruby

N - Discreet aromas of ripe, juicy, red berry fruits, lacks finesse.

P - Heavy tones of chocolate with high spices, cloves, pepper, dry tannins, aggressive acidity.

Definitely need a steak.

Japan :

C - Somber, dense, black garnet.

N - Notes of spice and minerality, leather, dry blackcurrant and fig, quite elegant, nice quality bouquet of medium intensity.

P - More mineral in expression, caressing body in mouth, elegant and nice quality flavors, balanced with average persistence.

Spain :

C - Clean, brilliant, intense cherry red

N - Plums and blueberries in liqueur, hint and aniseed, truffle and mountain herbs, spicy notes with pepper, very aromatic bouquet of good quality and elegance with complexity and intensity too.

P - Suave, very elegant, quite light, but evolving in mouth, very fragrant, excellent balance and flavor expression, aftertaste hint of fine reductive aromas, very deep and long persistence.

USA :

C - Medium + viscosity, medium purple core, pink rim.

N - Dark fruits, earth, spice and finesse, nice quality, moderate + intensity

P - Subtle red fruit, black notes with spice and truffle, black tea, spice, good quality, nice elegance and balance, drinking well, moderate + persistence. Nice easy to drink, well structured wine for now.



Revue de Presse (6)

JM Quarin - avril 2008

LA MARZELLE 2007 : 15,75/20

Couleur intense, sombre et pourpre. Nez aromatique sentant bon les fruits très mûrs. Entrée en bouche suave, pulpeuse puis le vin se développe savoureux, aromatique et plein avec une très belle saveur florale et fruitée. Il fond en finale tout en s'achevant puissant. Vin délicieux à la très belle tenue. Je pense qu'il est supérieur au 2006 et d'un style plus frais et moins confit. Un grande réussite de la propriété et du millésime.

Degré alcool : 13°5 naturels. PH : 3,75. Rendement : 35 hl/ha.

Contrairement à d'autres crus, Philippe Genevey a commencé à vendanger les merlots très tôt cette année : le 13 septembre pour finir le 26. Cabernet franc vendangé le 2 octobre.

Jancis Robinson - Mai 2008

La Marzelle 2007 : 15,50/20

Concours Mondial de Bruxelles 2008 -

La Marzelle 2005 : Médaille d'argent

Robert Parker Wine Advocate - Mai 2008

La Marzelle Primeur 2007 : 84-86