

MM
2023
ZZ





CHATEAU LA MARZELLE 2023

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Après un hiver proche de la norme, plus froid que la moyenne de mi-janvier à mi-mars et suffisamment arrosé à Bordeaux, la vigne commence son débourrement au cours des tous derniers jours de mars, dans les temps.

Le printemps est ensuite globalement plus chaud que la moyenne et la floraison se déroule dans des conditions estivales particulièrement favorables à la nouaison.

Malgré un cumul de précipitations entre début avril et la mi-juin sans excès, les températures douces, surtout la nuit, et les hygrométries très élevées, imposent une pression mildiou extrêmement forte.

Grâce à un suivi du vignoble méticuleux, des applications bio et biodynamiques sans failles et une réactivité dans les travaux, les dégâts liés au mildiou sont très faibles.

La véraison commence précocement autour du 12 juillet. Elle progresse dans un contexte de contraintes hydriques modérées, sans excès thermique, et la mi-véraison est atteinte un peu plus tôt qu'en 2022.

Le mois d'août et septembre sont chauds et secs, favorisant une belle maturation des tanins et une jolie fraîcheur aromatique.

Les vendanges commencent le 14 septembre et s'étalent sur 4 semaines pour terminer le 04 octobre.

Les vinifications, douces et respectueuses, en cuves ou en barriques, permettent d'obtenir des vins équilibrés aux tanins soyeux et élégants exprimant l'aromatique du fruit soutenu par la tension nécessaire. Le vin est élevé en barriques neuves de chêne français mais aussi, pour la préservation du fruit, dans des jarres en terre cuite.

| Propriétaire: Famille Sioen

| Situation:

Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle

| Surface: 14.95 ha d'un seul tenant

| Terroir:

Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues

| Cépages: 80% Merlot
15% Cabernet Franc
5% Cabernet sauvignon

| Taille:

Bordelaise (2 astes franches)

| Densité: 5 700 à 7150 pieds/ha

| Date de vendanges:

14 septembre au 04 octobre

| Age moyen: 40 ans

| Mise en bouteille:

/

| Production: 55.000 bouteilles

| Alcool:

14%

| Ph: 3.65



NOTES CHÂTEAU LA MARZELLE 2023



Plenty of crunchy blackberry fruit with salt and chocolate. Medium body with an attractive center-palate and a juicy finish. I like the salty note at the end.

James Suckling - PRIMEUR

93 - 94

La Marzelle se caractérise par sa délicatesse et ses nombreuses facettes. Ainsi, de nombreux éléments se valorisés, sans que l'un domine l'autre. D'agréables nuances de sureau et de cassis créent la symbiose avec des épices douces, de nuances de chocolat et une touche de garrigues. Crèmeux en attaque, le vin est linéaire et précis. Ses tannins se révèlent lentement, après le milieu de bouche et offrent un excellent support à l'ensemble du palais, communément avec l'acidité qui souligne la fraîcheur de la finale. Une belle réussite!

Yves Beck - PRIMEUR

94 - 95

Couleur noire. Nez intense, fin, fruité, pur. Touches de fruits noirs sur un joli fond de bois. Charnu en entrée de bouche, très parfumé au milieu, avec des accents aromatiques évoquant les Graves, le vin avance sur un déroulé très uni, vers une finale fraîche, longue et très savoureuse, à la tannicité enveloppée. C'est très bon.

Jean-Marc Quarin - PRIMEUR

16,75

Alexandre Ma - PRIMEUR

92 - 94

The 2023 La Marzelle has an understated bouquet with a subtle marine influence. Hints of oyster shell infuse the red fruit. This has a pleasing vivacity. The palate is medium-bodied with svelte tannins and a fine bead of acidity, quite pure with dark berry fruit laced with white pepper and allspice. This is a lovely Saint-Emilion from La Marzelle that should drink well for a decade and more.

Neal Martin - PRIMEUR

91 - 93

Dark purple colour with violet hue and black core. Concentrated and rich nose with aroma reminiscent of ripe blackberries and plums, hints of mulberries and sloe in the background. Dark chocolate and fine oak spices complementing the nose. On the palate well structured and balanced with convincing length.

Markus Del Monego - PRIMEUR

93+

Vert De Vin - PRIMEUR

93 - 94

La Tulipe Rouge - PRIMEUR

94