

*Château Marquis de Terme • Millésime 2019 • Grand cru classé en 1855

Raffinement

Situé au cœur de l'appellation Margaux, les origines de ce cru remontent au XV^{ème} siècle, mais son nom lui sera donné en 1762, par François de Péguilhan, Marquis de Terme. La famille Sénéclauze est propriétaire depuis 1935.

- Appellation : Margaux
- Surface du vignoble : 39,5 hectares.
- Terroir : Graves profondes typiques de Margaux, constituées de quartz et quartzites, épaisses d'au moins 4 mètres où le Cabernet Sauvignon donne le meilleur de lui-même. Elles sont localement plus argileuses en profondeur convenant alors davantage au Merlot.
- Encépagement : 60% Cabernet Sauvignon – 33% Merlot – 7% Petit Verdot.
- Densité de plantation : 10 000 pieds / hectare.
- Age moyen des vignes : 35 ans.
- Mode de culture : Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Respect de l'environnement et de la biodiversité, certification Haute Valeur Environnementale (HVE3).

- Vendanges : Vendanges manuelles, tri sévère au chai. Merlot: du 24 septembre au 04 octobre. Cabernet Sauvignon: du 04 au 10 octobre. Petit Verdot: 08 octobre.
- Rendement parcellaire : 51 hectolitres / hectare.
- Vinification : Mise en cuves par gravité, sans pompage. Vinification en barriques, cuves béton, inox et bois thermorégulés. Vinification en innovation permanente.
- Élevage : De 16 à 18 mois en barriques de chêne français, dont 50% de bois neuf.
- Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot.
- Production : 118 000 bouteilles.

• Conditions météorologiques :

Ce millésime nous a offert une année climatique pleine de contrastes et d'imprévus; à commencer par des températures hivernales en dent de scie. Plutôt fraîches en début d'année elles augmentent à partir de février (jusqu'à 21° à la fin du mois), pour revenir dans les normes habituelles jusqu'à la mi-avril. A partir de cette période et jusqu'en juin les températures chutent (de -2° par rapport à la moyenne trentenaire) freinant l'évolution de la vigne qui demande alors un soin plus délicat du fait de l'hétérogénéité de sa pousse. Après cet épisode frais et humide l'environnement bascule vers un climat chaud et sec en 15 jours nous passons au « trop » chaud et trop sec (13° le 11 juin 2019 et 34° le 18 Juin 2019). Les réserves hydriques accumulées en sous-sols pendant la période hivernale se sont montrées essentielles pour l'alimentation racinaire. Les records de chaleur enregistrés et la faible pluviométrie installent un fort déficit hydrique sur nos terroirs graveleux. La taille des baies stagne, le processus de maturité est ralenti. Le mois de septembre s'impose cette année encore comme le tournant de ce millésime. Porteur de pluies et de beaux ensoleillements journaliers, il relance l'évolution de la maturité des raisins indispensable à la qualité. La pluie salvatrice a redonné un classicisme Bordelais aux cabernets sauvignon alors que les merlots avaient la maturité des millésimes ensoleillés. Indéniablement porteur de la subtile harmonie des assemblages de cépages à venir, cette différence de style de maturité est une des caractéristiques de ce millésime.

LES VINS
MARQUIS DE TERME *

