

MM  
2024  
ZZ





# CHATEAU LA MARZELLE 2024

## Saint-Emilion Grand Cru Classé

L'année 2024 débute après un hiver exceptionnellement pluvieux, le plus humide depuis 2000, accompagné d'une douceur inhabituelle. Ces conditions entraînent un débourrement très précoce, alors même que les œufs hivernaux du mildiou sont déjà massivement mûrs. Grâce aux températures clémentes de fin mars et début avril, le débourrement s'opère de manière relativement homogène. Cependant, dès la mi-avril, une fraîcheur persistante s'installe et se maintient jusqu'à la mi-juillet, contrastant avec le démarrage précoce de la saison. L'épidémie de mildiou éclate avec une précocité et une intensité inédites : dès le 22 avril, les premiers symptômes apparaissent. Cette situation impose un rythme de traitements exceptionnellement soutenu, pouvant aller jusqu'à trois interventions par semaine.

La floraison débute autour du 27 mai et bénéficie heureusement d'une accalmie météorologique entre le 25 mai et le 13 juin. La nouaison est satisfaisante, bien que la coulure affecte le rendement potentiel de certaines parcelles.

L'été s'installe progressivement à partir du 30 juin. Juillet et août sont marqués par un déficit hydrique bienvenu, associé à des températures supérieures aux normales saisonnières entre la mi-juillet et la mi-août. La véraison commence le 27 juillet et progresse lentement, malgré une sécheresse modérée et des températures estivales favorables. La mi-véraison n'est atteinte que vers le 10 août dans les parcelles les plus précoce, ce qui repousse les prévisions de début des vendanges aux alentours du 25 septembre.

Le déficit hydrique s'accentue jusqu'à fin août, plaçant la vigne sous des contraintes hydriques modérées à fortes, particulièrement qualitatives pour la maturation des pépins et des tanins pelliculaires. À ce stade, tous les espoirs sont permis quant à la qualité du millésime.

Malheureusement, les fortes précipitations de septembre diluent les raisins et accélèrent la dynamique des vendanges sous la pression du botrytis. Les Merlots sont récoltés dès le 24 septembre, suivis des Cabernets Francs le 4 octobre et des Cabernets Sauvignons le 8 octobre.

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	17 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:	24 septembre au 08 octobre
Age moyen:	30 ans	Mise en bouteille:	/
Production:	48.000 bouteilles	Alcool:	13%



# NOTES CHÂTEAU LA MARZELLE 2024

Attaque pulpeuse, belle allonge portée par des tannins savoureux et fondus.

**Denis Hervier: Bettane & Dessauve - PRIMEUR** **93 - 94**

Le bouquet se révèle subtil et discret avec des nuances de sureau, de cassis et de menthe poivrée. En bouche, le vin cumule tempérament et largeur. Il affiche un caractère légèrement crémeux en attaque et dispose de tannins porteurs, encore un peu anguleux, en phase avec la fraîcheur de la structure acide. Cette dernière livre du tempérament et un côté ciselé, tandis que les tannins se chargent de la vigueur.

**Yves Beck - PRIMEUR** **93 - 94**

Couleur noire et nez intense au fruit mûr et suave. Jamais aussi proche d'un Pomerol. La bouche suit avec sa texture moelleuse et son corps velouté, caressant et séveux. Je n'en connais qu'un capable de faire ça à Saint-Emilion.

**Jean-Marc Quarin - PRIMEUR** **93**

Balanced and flavorful, this red proposes notes of berries and baking spices in the nose. It's medium-bodied with fine tannins. Seductive, with a fruity edge and a round finish.

**James Suckling - PRIMEUR** **91 - 92**

Notes of elegant strawberry, red plum and a hint of blood orange peel. Its silky, creamy texture captivated me. On the palate, it caressed the tongue like a light cream, with a subtle, savory umami note reminiscent of miso soup, which was truly delightful.

**Alexandre Ma - PRIMEUR** **91 - 93**