



GRAND CRU CLASSÉ
MARGAUX
CHATEAU
MARQUIS D'ALESMÉ



DOMAINES PERRODO

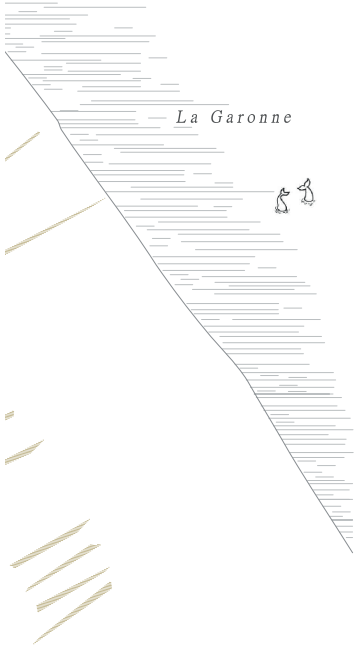
2022 en primeur














DOMAINES PERRODO










140 hectares à Margaux



BIODIVERSITE

-  Prairies
-  Bois et bosquets
-  Arbres remarquables
Alignés ou Parc
-  Fauches tardives
-  Haies
-  Arbres fruitiers
-  Ruisseaux
-  Etendue d'eau
-  Garonne
-  Grandes cultures
-  Animaux

CEPAGES

-  Merlot noir
-  Cabernet Sauvignon
-  Petit Verdot
-  Cabernet franc
-  Chardonnay
-  Albarino
-  Petit Manseng



Édito millésime 2022



2022 est un millésime **M A G N I F I Q U E** et émouvant pour la dualité qu'il renferme : beaucoup de stress, de petits rendements, mais quel vin ! Quelle densité, quelle profondeur.

Même si la climatologie du millésime nous a inquiétés, demandant à nos vigneron de redoubler l'attention et le soin qu'ils portent aux parcelles, cette volonté, cette exigence de produire de grands vins, purs, frais, élégants, reflets de la nature qui les a bercés est encreée en nous et donne le cap.

Pour tempérer les effets de la chaleur, nous avons notamment dès le mois de juin, beaucoup joué avec nos couverts végétaux qui, transformés en paillage, ont permis de conserver un peu de fraîcheur au sol. Nous avons vaporisé à petite dose, de la kaolinite, composé minéral ayant la double vertu de protéger la plante des effets du soleil et de limiter l'évapotranspiration. Nous avons mis de côté tous les travaux du sol, de rognage, d'effeuillage, de vendange verte.

Du fait de cette météo aride, les baies sont cette année petites, mais absolument parfaites. Les vendanges ont débuté le 8 septembre (récolte la plus précoce des trente

dernières années) par nos jeunes vignes qui semblaient nous dire lorsque nous faisons le tour des parcelles «lâchez moi ces grappes !». Nous avons pris tout notre temps pour ramasser chaque lot au juste moment, effectuant même plusieurs passages à quelques jours d'intervalle parfois.

Les petites baies nous donnent un rapport marc sur jus idéal et, avec cette maturité parfaite et ces pellicules d'une concentration aromatique impressionnante, la matière se libère toute seule ; nous privilégions donc les extractions très douces, proches de l'infusion, avec des températures basses.

Les premières cuves de merlot sont tout de suite très prometteuses, des couleurs profondes, des tannins soyeux, une grande richesse aromatique de fruits noirs. Les cabernets francs ont beaucoup d'élégance, de finesse de densité avec ce subtil fumé et cette fraîcheur qu'on aime tant.

Les cabernets sauvignons sont d'une maturité bluffante, des tannins serrés, veloutés, une structure et une palette aromatique exceptionnelle.

Et nos petits verdots, toujours tardifs, se sont réjouis du climat et ont vécu un cycle parfait, ils jouent leur rôle complémentaire à merveille.

En 2022, la Nature nous a offert un millésime prodigieux de profondeur, d'énergie, de lumière, de vitalité !

2022 ravira les amateurs des plus belles expressions de Bordeaux !

Belle dégustation !

58 ha
AOC Margaux

Graves garonnaises
Argilo-calcaires

8 500 pieds/ha
Âge moyen 32 ans

**Près de 1000 ans
d'histoire**

Un enclos préservé

Margaux à l'état pur

Une valeur sûre

www.chateau-latourdemons.fr





LA TOUR DE MONS

Depuis 1098

2022

EN PRIMEUR

VENDANGES

100% manuelles

8 septembre – 22 septembre 2022

RENDEMENT

6 à 8 grappes/pied

ENCÉPAGEMENT

57% Merlot

36% Cabernet Sauvignon

4% Petit Verdot

3% Cabernet Franc

VINIFICATION

Cuves inox thermorégulées
de capacités variables

ÉLEVAGE

20% de barriques neuves, chêne français
Mise en bouteille envisagée : juin 2024

DEGRÉ D'ALCOOL

≈ 14.5 %

PH

≈ 3.65



DOMAINES
PERRODO

62.5ha
AOC Margaux
4.5 ha
AOC Haut-Médoc

Sablo-graveleux
Sablo-limoneux
Argilo-calcaire

9 000 - 10 000 pieds/ha
Âge moyen 30 ans

700 ans d'histoire

Un vin de coeur

**Dans la lignée
des grands Margaux**

***The best value à
Margaux***

www.labegorce.com





LABEGORCE

Depuis 1332

2022

EN PRIMEUR

VENDANGES

100% manuelles

12 septembre – 5 octobre 2022

RENDEMENT

6 à 8 grappes/pied

ENCÉPAGEMENT

50% Cabernet Sauvignon

45% Merlot

3% Cabernet Franc

2% Petit Verdot

VINIFICATION

Cuves bétons thermorégulées

75, 120 et 155 hl

ÉLEVAGE

40% de barriques neuves, chêne français

Mise en bouteille envisagée : juin 2024

DEGRÉ D'ALCOOL

≈ 14 %

PH

≈ 3,60



DOMAINES
PERRODO

15 ha
Margaux
3^{ème} Grand Cru Classé

20% argilo-calcaire
40% argilo-graveleux
40% silico-graveleux

10 000 pieds/ha
Âge moyen 35 ans

Une pépite sous les radars


Une quête d'excellence

Un lieu d'exception

Une double culture

A kind of magic où le temps s'arrête

www.marquisdallesme.wine

 [chateaumarquisdallesme](https://www.instagram.com/chateaumarquisdallesme)



GRAND CRU CLASSÉ



CHATEAU
MARQUIS D'ALESMÉ

MARQUIS D'ALESMÉ

Depuis 1585

2022

EN PRIMEUR

VENDANGES

100% manuelles

15 septembre – 4 octobre 2022

RENDEMENT

6 à 8 grappes/pied

ENCÉPAGEMENT

63% Cabernet Sauvignon

30% Merlot

5% Petit Verdot

2% Cabernet Franc

VINIFICATION

Cuves tronconiques bois, inox, béton
thermorégulées 80 hl

ÉLEVAGE

60% de barriques neuves, chêne français
Mise en bouteille envisagée : septembre 2024

DEGRÉ D'ALCOOL

≈ 14,5 %

PH

≈ 3,60



DOMAINES
PERRODO

DOMAINES
PERRODO

La nature au galop

«*Bio engagés*», mais libres d'agir hors des certifications

Les points essentiels de la démarche...

Le temps

L'importance du temps.

«Il n'est pas d'unité ni d'idéal sans cheminement...» il faut 10 ans pour connaître un terroir, 20 ans pour le maximiser...

Les paysages

Entretien de nos forêts et prairies.

Depuis 10 ans, les domaines sont engagés dans une démarche agroécologique de restructuration des paysages : entretien et replantation d'arbres, haies, vergers, plans d'eau, retards de fauches, garennes... ; recensement des populations de faune auxiliaire - abeilles sauvages, chauve-souris... ; conservation, rénovation ou création d'habitats ; polyculture plus récemment, troupeau de brebis, écopâturage.

Les Hommes

Une équipe Maison : mémoire des lieux, formations, valorisation et transmission des savoir-faire : *haute couture*.



DOMAINES
PERRODO

Le vignoble

Un matériel végétal de qualité, recherche de diversité, travail de sélection massale avec Lilian Berillon.

Intensification écologique des pratiques :

- Travail parcellaire voire intraparcellaire.

- Suivi du calendrier lunaire.

- Des sols vivants, travail peu profond, très peu ou plus d'actions pour ne pas détruire cette vie souterraine qui nous aide tant : *les vers de terre sont nos super-héros !*

- Installation de couverts végétaux adaptés à chaque parcelle durant l'hiver : semences d'engrais verts (Avoine rude, Triticale, Féverole, Lentille fourragère, Trèfle squarrosus, Radis chinois, Phacélie...) qui vont selon leur nature, apporter de la structure au sol, du carbone, aider à mieux fixer l'azote... => évite de laisser les sols nus = moins d'érosion et de lessivage par les pluies = moins de mauvaises herbes = paillage entre rangs l'été pour moins d'évaporation et donc un sol qui reste plus frais = minéralisation naturelle d'automne.

- Tests de méthodes alternatives comme le non rognage et le tressage des vignes en «ballerines».

- Réduction des intrants phytos ; priorité à la lutte prophylactique ; pas de CMR ; pas d'herbicide depuis plus de 10 ans ; lutte biologique : produits uniquement d'origine naturelle + stimulateurs de défense naturelle de la vigne.

Oïdium : 100% soufre

Botrytis : rien depuis 2016

Mildiou : actions en doses modulées phosphonates et biocontrôles

- Arrivée de «Falkor» (robot électrique Naïo Technologies) pour renforcer la flotte. Objectif 15ha. Avantages : réduction tassement des sols de 30%, réduction nuisances sonores, réduction pénibilité montage des outils, 100% électrique (autonomie 8h), pas d'entretien mécanique, surveillance des travaux par les vigneronnes > évolution de leur métier.



Bâtiments & packagings

Bâtiments peu énergivores : isolation, contrôle des consommations d'eau et d'électricité, gestion des déchets. Réduction du poids des conditionnements, sourcing attentif des matériaux.

Démarche bas carbone très active

2020 HVE pour l'ensemble des Domaines Perrodo.

Domaines Perrodo
1 route de Labegorce - Margaux - Gironde - France
contact@labegorce.com +33 557 88 71 32