

* Château Marquis de Terme • Millésime 2018 • Grand cru classé en 1

CHARME ET ÉLÉGANCE

Situé au cœur de l'appellation Margaux, les origines de ce cru remontent au XVème siècle, mais son nom lui sera donné en 1762, par François de Péguilhan, Marquis de Terme. La famille Sénécلاuze 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 – 35% Merlot – 5% 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 26 septembre au 02 octobre. Cabernet Sauvignon: du 08 au 15 octobre. Petit Verdot: 03 octobre.
 - Vinification : Vinification parcellaire en cuves bétons, bois et inox thermo régulées, remplies par gravité sans pompage. Vinification intégrale en barriques.
 - Macérations pré fermentaires à froid
 - Fermentation alcoolique sous levures naturelles
 - Pratique du pigeage
 - Vinification sans sulfites
 - Élevage : Depuis Novembre 2018, 16 mois en barriques de chêne français, dont 50% de bois neuf.
 - Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot.
 - Mise en bouteille : Juin 2020

• Conditions météorologiques :

Un hiver contrasté ; après un mois de janvier exceptionnellement doux nous avons assisté à un mois de février particulièrement froid. Seule constante, les nuages persistants au détriment de l'ensoleillement (moins 34% sur la période). Un débourrement tardif dû aux précipitations fréquentes qui ont maintenu la fraîcheur des sols jusqu'en avril ; laissant place à un printemps aussi doux que pluvieux, une équation parfaite pour le développement du mildiou qui atteignit un niveau de contamination sans précédent...

L'arrivée de l'été confirme définitivement la notion de contraste qui caractérise cette année météorologique. L'ensoleillement et la chaleur exceptionnels des mois de juillet et août permirent d'assécher les sols et de créer le stress hydrique favorable à la qualité mais beaucoup moins aux rendements. Les pluies espérées mi-août ne viendront que trop peu. L'été Indien auquel nous commençons à nous habituer termine de parfaire la maturité des baies et de construire la qualité du millésime.

· LES VINS ·
MARQUIS DE TERME *

