

<http://www.chateaudelamarque.fr/chateau-de-lamarque-2011.html>

## CHATEAU DE LAMARQUE ~ MILLESIME 2011

### NOTES DE JOURNALISTES:



#### JAMES SUCKLING ~ 91 POINTS

This is so delicious now but will reward a couple years of cellaring. Aromas of blackberry, bramble berry and chocolate follow through to a full body, with soft tannins and a juicy finish. (Tasted March, 13th 2015)



#### WINE SPECTATOR ~ 88 - 91 POINTS

Good plush raspberry and blackberry fruit is melded with toasted spice and a graphite edge. Ripe and racy. Solid.



#### BXTOTAL.COM ~ 16/20

Robe rouge grenat, foncée avec frange rubis claire. Bouquet frais, fumé, avec des notes boisées, peau de prunes bleues. Agréable au palais, amertume légère du tannin qui ne nuit cependant pas au goût de fruit noir sans acidité. Facture traditionnelle.



#### VINUM-ROLF BICHSEL & BARBARA SCHROEDER ~ 15.5/20

Goûter ce vin, c'est en tomber amoureux aux premiers instants. Concentré avec une texture serrée, vin sensuel, avec une infime amertume des tannins. Une fois de plus, dans sa catégorie, très classique. A boire de 2018 à 2028.



#### JANCIS ROBINSON ~ 15/20



#### THE WINE PATRIOT ANTOON LAURENT ~ 91 POINTS

### NOTE DE DÉGUSTATION

Le Professeur Emile Peynaud, père bordelais de l'œnologie moderne, qui consulta au Château de Lamarque de 1963 à 1987, rappelait sans cesse : « C'est avec de bons raisins que l'on fait du bon vin ».

On ne se lassera jamais de redire que : de « bons raisins » sont des raisins à l'état sanitaire parfait et des raisins à bonne maturité, dans le cadre d'une récolte pas trop volumineuse (en rapport avec le nombre de pieds à l'hectare). C'est ce qui donnera aux fruits le goût qu'attend le viticulteur pour déclencher sa récolte. Pour obtenir ce résultat idéal, la météo du millésime doit être à l'unisson de la vie des raisins, depuis la taille jusqu'à la vendange (pour simplifier les choses). Mais Dame Météo est capricieuse, inattendue (malgré les prévisions), et indépendante des désidératas du viticulteur. C'est à celui-ci de s'adapter et de trouver des solutions.

Tout ceci étant rappelé, **le millésime 2011 se caractérise comme une partie de « cache-cache » entre météo et viticulteurs**. En gros, la météo fût souvent à contre-emploi, aux différents stades de l'évolution de la vigne et de ses raisins. On peut dire que l'année 2011 est, avant tout, **un « millésime de viticulteur »**. C'est lui qui trouvera les solutions techniques pour amener ses raisins à bon port (vendanges) par une surveillance irréprochable et incessante, où expérience et connaissance feront la différence.

Tout ceci s'est traduit par un travail du sol adapté, pour respecter la structure du terroir (circulation de l'air, de l'alimentation et de l'eau); un bon positionnement des grappes (régulières et aérées); des interventions protectrices limitées, mais extrêmement précises (pas de traitements préventifs). Au final, **l'état sanitaire du vignoble étant très bon**, nous avons pu **attendre la bonne maturité** des raisins pour attaquer les vendanges.

La période des vendanges fût climatiquement propice ! Nous avons pu commencer le Mardi 20 septembre par des « plantes » de Merlots. Puis ce furent les vieux Merlots, les quelques Cabernets-francs, les Cabernets-sauvignons, interrompus pour nos Petits-verdots, avant de reprendre les derniers Cabernets-sauvignons. Nous avons fini le Mercredi 5 octobre, sachant que nous avons marqué des interruptions, sans travailler les week-ends. Pour résumer : **nous avons pris notre temps pour vendanger**. Le rendement est de 35 Hl/hl.

Ce rythme lent des vendanges nous a permis de faire un tri parfait des raisins, sur notre nouvelle table vibrante de réception, après égrappage. **Vinification très facile** (les fermentations Alcooliques et Malo lactiques assez rapides) ; le pressurage : un essorage et une presse. Les caractéristiques du millésime : Degré de l'ordre de 13° ; un IPT moyen de 72, une acidité de 3,4 . En somme : **Bon équilibre**.

L' Assemblage de ce millésime, avec l'aide des œnologues Jacques et Eric Boissenot, correspond à une ventilation 70% « Grand Vin » (Château de Lamarque) et 30% « second vin » ([D de Lamarque](#)).

Comme dans les millésimes précédents les cépages du Château de Lamarque sont : 45% Cabernet-Sauvignon ; 45% Merlot ; 10% Petit-Verdot - On retrouvera les Cabernets-Francs avec les « plantes » merlots dans le **D** de Lamarque.

La mise en barriques du millésime 2011 s'est terminée mi-décembre 2011. (100% en barriques : 5 tonneliers français, chauffe moyenne : 45% Neuf, 40% Un vin, 15% Deux vins)

En l'état, 19 Janvier 2012, le millésime 2011 du Château de Lamarque présente une robe rouge-grenat, éminemment dense et foncée, brillante et nette ; le nez se marque par un léger boisé (prise de barrique) mais avec déjà des notes vanillées sur des arômes de fruits noirs (myrtille, cassis) ; en bouche il a un bon équilibre et il est bien structuré ; grande densité avec une certaine amabilité, gourmand, belle persistance.

Si les 2009 et 2010 resteront longtemps incomparables, le millésime 2011 devrait figurer en bonne place des millésimes « 2000 ». Entre 2006 et 2008 ?