



MILLÉSIME 2015

Raffinement

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 Sénéclauze, propriétaire depuis 1935, contribue au développement du Château Marquis de terme.

Appellation : Margaux, Grand Cru Classé

Surface du vignoble : 39,5 hectares

Terroir : Graves 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. Lutte raisonnée et respect des équilibres écologiques.

Vendanges : Vendanges manuelles, tri sévère au chai

Merlot : du 2 au 4 octobre. Petit Verdot : les 8 et 11 octobre.

Cabernet Sauvignon : du 8 au 11 octobre

Rendement parcellaire : 27 hectolitres / hectare

Vinification : Mise en cuves par gravité, sans pompage. Vinification en cuves béton, inox et bois thermorégulées.

Elevage : De 16 à 18 mois en barriques de chêne français, dont 50% de bois neuf.

Assemblage : 58% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 7% Petit Verdot

Production : 48 000 bouteilles

Conditions météorologiques : L'année 2014 a été une année fraîche et humide (205 jours de pluie). La climatologie fut capricieuse. Dans la période de mai à juin, nous constatons une baisse des températures de -3°C par rapport à la moyenne trentenaire et +50% de pluie au moins de juin entraînant une floraison avec 15 jours de retard et des problèmes de fécondation provoquant de la coulure et du millerandage. Le déficit de température cumulé a été défavorable au développement du vignoble et des raisins induisant un retard de 3 semaines du cycle végétatif de la vigne. Malgré un bel

été chaud et plutôt sec, les températures estivales de juillet et août n'ont pas permis de compenser tout le décalage de maturité accumulé. A partir de la mi-septembre, des températures douces (jusqu'à 27°C en octobre) et un temps pluvieux (142 mm en 2 mois, soit 43 jours de pluie) ont augmenté la pression phytosanitaire imposant des décisions de vendange rapide.

Pour Ludovic David, Directeur Général

« La liste est longue des difficultés rencontrées au cours de ce millésime 2014 : un printemps pluvieux et froid, de la coulure, du millerandage, un retard de maturité, une présence croissante de la pourriture grise, une production très faible... »

De mémoire de viticulteur un tel cumul nous ramène des décennies en arrière. C'est une année de dédis, de décisions fortes et de choix techniques minutieux qui se sont imposés à nous. Les mots « sélection » et « rigueur » ont rarement eu autant de sens dans le travail de notre équipe.

Les derniers investissements en réception vendange et équipement de tri au chai, nous ont permis d'être intraitables sur les raisins destinés à être mis en cuves. Indiscutablement l'amélioration des techniques de vinification, plus douces, plus naturelles mises en œuvre depuis 5 ans nous permettent d'optimiser la texture et le soyeux des tanins.

Une fois encore la nature sait nous rappeler que le vin reste un magnifique produit issu du terroir et n'est en rien un produit industriel. Il est marqué par son climat à chaque millésime, et c'est ce qui lui donne sa dimension historique et culturelle que nous défendons. Nous avons relevé le défi de la qualité à tout prix.

Dans les chais, un millésime agréable, souple, de garde moyenne, de fraîcheur et d'équilibre vient rejoindre les Grands Vins du Château Marquis de Terme. »