



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



MILLÉSIME 2015

Les origines de ce cru remontent au XV^e siècle, son nom lui sera donné en 1762 par François de Péghuilhan, Marquis de Terme. La famille Sénéclauze est propriétaire depuis 1935 et c'est aujourd'hui Paloma Sénéclauze, 4^{ème} génération, qui est à la direction du château.

Les 45 hectares de terroir de graves profondes sont situés sur le plateau central de Margaux. Nos parcelles bénéficient de l'apport salin de l'estuaire de la Gironde et de l'océan et donnent aux vins cet équilibre entre puissance et élégance, avec cette texture onctueuse et cette fraîcheur caractéristiques.

SOLS

45 ha de graves profondes typiques de Margaux, localement plus argileuses en profondeur, installés sur 2 grandes unités de terroir :

Sous-sols argileux (luvisols) :

Trame tannique et matière avec de la densité.

Graves et cailloux (peyrosols) :

Finesse et fraîcheur.

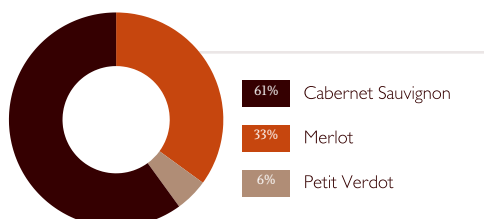
ASSEMBLAGE

61 % Cabernet Sauvignon

33 % Merlot

6 % Petit Verdot

ENCÉPAGEMENT



DEGRÉ ————— 14 %

MIS EN BOUTEILLE ———— JUIN 2017

DATE DE VENDANGES

- 10/09 - 30/09 Merlots
- 07/10 - 14/10 Cabernets Sauvignons
- 9/10 Petits Verdots

SPÉCIFICITÉS DE NOTRE VITICULTURE

Un découpage parcellaire et intra-parcellaire très précis est mis en place pour les vendanges afin de ne récolter les raisins qu'à maturité optimale.

Des haies sont plantées dans notre vignoble pour favoriser au maximum la biodiversité. Lutte raisonnée et respect des équilibres écologiques. Certification Haute Valeur Environnementale (HVE 3).

SPÉCIFICITÉS DE NOS VINIFICATIONS

Vinification parcellaire en cuves bétons, bois et inox thermorégulées 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.

ELEVAGE

16 mois en barriques de chêne français dont 50 % bois neuf.

Nous adapterons la durée de vieillissement à chaque lot pour en préserver l'expression, en tenant compte des caractéristiques propres à chacune des barriques attentivement sélectionnées.

BOUCHAGE

Bouchon DIAM, garanti sans goût de bouchon pendant 30 ans.

LE MILLÉSIME 2015 À MARQUIS DE TERME

Les variations météorologiques, combinées avec l'amélioration constante de notre chai de vinification et de notre connaissance accrue du terroir, ont donné à ce millésime une puissance et une harmonie inhabituelle. Il viendra se placer indéniablement au-dessus des très beaux vins produits en 2009 et 2010.

DÉGUSTATION

On observe les premiers reflets d'évolution sur le tuilé qui se marient à des notes pourpre sur une robe dense. Nez confituré, sur le fruit noir ou la prune accompagné d'arômes empyreumatiques sur le toasté ou grillé. Sa profondeur nous offre une belle persistance même après agitation. La bouche est dense, volumineuse, crémeuse. La trame tannique est structurée et souple avec une belle rondeur. Sa complexité aromatique offre une palette de fruits cuits, avec des notes de torréfaction, de moka, orange amère. Sa finale vient soutenir ce panel avec une pointe poivrée.





CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Revue de presse millésime 2015 2015 Vintage press review

- **James Suckling - Mars 2016 - 94-95**
“Greatest Marquis de Terme ever made. Full body, chewy tannins and rich fruit. Yet shows tension and form. Super quality. Best ever.”
- **James Molesworth / Wine Spectator - Avril 2016 - 90-93**
“Lush and suave, with dark fig and blackberry fruit that has melded beautifully with dark tea and light charcoal notes. Offers a warm, velvety finish.”
- **René Gabriel - Avril 2016 - 18/20**
« Pourpre extrêmement sombre aux reflets lilas et violets. Nez extrêmement impressionnant, avec beaucoup de baies mûres, dense et concentré, sur des nuances de bois précieux. La bouche est dense, très riche et puissante. Ce 2015 témoigne d’une gestion de la qualité et d’une sélection rigoureuses. Bravo ! » Garde estimée : 2024-2050.
- **Yohan Castaing / Anthocyanes - Avril 2016 - 16,5/20**
« Cerise noire, fumé, un peu réduit. Juteux, très frais, avec des notes de cerise bigarreau. La bouche se resserre un peu sur la fin. Finale aérienne et fraîche. »
- **Jancis Robinson - Avril 2016 - 16,5/20**
“Purplish crimson. Perfumed, almost boudoir on the nose. Lively with a slightly feral note and marked acidity on the end.”
- **Jean-Marc Quarin - Avril 2016 - 16,5/20 | 92/100**
« Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur, à égalité avec le 2010. Depuis l’arrivée de Ludovic David à la direction, ce cru ne m’a jamais semblé aussi nuancé et marginalien. Nez fruité et épicé. Bouche tendre, suave, au fruité éclatant, mais aussi fondante et savoureuse, plus parfumée et plus nuancée que de coutume. Belle longueur sans angle. »
- **Jeff Leve / The Wine Cellar Insider - Avril 2016 - 93-95**
“Deeply colored with an espresso, cocoa, black plum and earthy nose, this wine is rich, silky, plush and shows good intensity of flavor and depth with a silky, sensuous finish. Clearly, the best ever for Marquis de Terme.”



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

- **La Revue du Vin de France – Mai 2016 - 15,5-16,5/20**
« Il apparaît toujours assez massif en primeur. Le 2015 ne déroge pas à la règle, mais nous saluons la belle définition et l'éclat de son fruit en finale. Ample, charnu, il s'équilibre avec la race de ses cabernets. Le plus précis des vins de la propriété. »
- **Antonio Galloni / Vinous – Avril 2016 - 90-93**
“The 2015 Marquis de Terme is dark, fleshy and wonderfully inviting. Dark red cherry and plum notes wrap around the palate, followed by floral, spice and new leather overtones that add lovely aromatic lift. Gorgeous and impeccably balanced throughout, the 2015 is a winner from Marquis de Terme. Tasted two times.”
- **Neal Martin / The Wine Advocate – Avril 2016 - 92-94**
“The 2015 Marquis-de-Terme has a clean and precise bouquet with ebullient blackberry and raspberry fruit, quite a strong marine influence developing in the glass with aeration. The palate is medium-bodied with supple tannin, well-judged acidity, judiciously integrated oak and a focused, cedar-tinged finish that has a nod to Pauillac. This is a very fine Margaux that should age well over the next 15-20 years.”
- **Bettane & Desseauve / En Magnum – Avril 2016 - 18/20**
« Magnifique harmonie onctueuse et brillante, grand velouté, subtil. Complet, grande couleur, grand corps, magnifique velouté de texture, finesse réelle d'extraction, vraiment au cœur de la grande réussite de cette appellation et certainement un grand vin encore accessible en prix. Dégusté cinq fois de manière constante, dont une au château. »
- **Steven Spurrier / Decanter – Juin 2016 - 91**
“Lots of depth - chunky now but the class is there as well as grip for the future. A reliably high-quality wine. 2022-2035.”
- **Yves Beck – Avril 2016 - 87-89**
« Pourpre violacé. Bouquet de bonne intensité évoquant des notes de graphite, d'épices et de fruits noirs. Attaque élégante et légèrement suave. Le vin a une bonne trame tannique, de la fraîcheur et une texture dense. Il y a du gras, de la puissance et un bon équilibre entre la structure et les tannins. Touche fruitée persistante en finale. Belle réussite. 2020-2030. »
- **Panos Kakaviatos / Wine Chronicles – Mai 2016 - 89-92**
“Floral and rich with darker fruit on the nose, yet again, with the palate showing excellent tannic structure with sumptuousness. A touch heady on the finish? It is like a dollop of port was thrown in the blend, but delicious and even a bit heady on the finish.”
- **Terre de Vins – Mai/Juin 2016**
« Marquis de Terme 2015 : supérieur à 2009 et 2010. »



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

- **Jacques Perrin / Vinifera - Mai 2016 - 4 étoiles**
« Nez très chatoyant, aux nuances vanillées. Attaque très caressante. Corps élégant, souple, nuancé. Tanin fin et juteux, parfaitement intégré et agréable finale fruitée. »
- **Jacques Dupont / Le Point - Mai 2016 - 16,5/20**
« Fruits rouges, boisé blond, bouche ronde, très fondue, tanins moelleux, assez extrait, finale crémeuse, puissant, épicé, jus de mûre. » Garde estimée : 2022-2040.
- **Rolf Bichsel / Vinum - 17/20**
« Fruité, souple, élégant, frais, tanins denses, final plein de baies : précis, le meilleur de ces dernières décennies. »