



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



MILLÉSIME 2017

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.

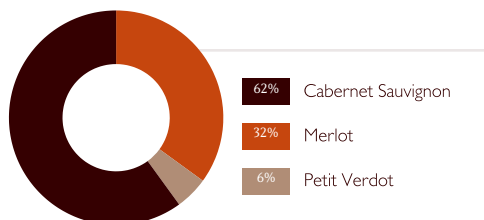
ASSEMBLAGE

62 % Cabernet Sauvignon

32 % Merlot

6 % Petit Verdot

ENCÉPAGEMENT



DEGRÉ ————— 13 %

MIS EN BOUTEILLE ———— JUIN 2019

DATE DE VENDANGES

18/09 - 22/09	Merlots
29/10 - 05/10	Cabernets Sauvignons
29/09	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 2017 À MARQUIS DE TERME

Après un hiver assez rude, le climat océanique propre à la région bordelaise s'est montré réconfortant pendant le courant de l'été. L'alternance de soleil, nuages, pluie, vent a été propice à une maturation tout en douceur des raisins. Ce millésime, plein de surprise est à l'image de son terroir : entre puissance et délicatesse.

DÉGUSTATION

D'une robe grenat pourpre, 2017 dévoile un nez floral, marqué par les fruits rouges et noirs, de la framboise soutenus par des arômes de torréfaction ou de poivre. Fidèle au nez, la bouche nous livre ses plus belles notes de vanille, de grillé, de café mocha avec une finale sur le kirch. Une belle trame tannique englobe le palais tout en souplesse





CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Revue de presse millésime 2017 2017 Vintage press review

- **James Molesworth / Wine Spectator - 90-93**
“Enticing, offering ripe plum and raspberry fruit that has melded nicely with light incense and black tea hints. Stylish through the finish, with fine acidity letting this hang prettily.”
- **James Suckling - 90-91**
“Solid Margaux for the vintage with currant and berry character. Medium to full body and a juicy finish. Mineral and dark-chocolate undertones.”
- **Wine Enthusiast - 90-93**
“Barrel Sample. Initial aromas suggest considerable wood aging. Once past those, though, the wine does have plenty of black fruits for balance. Don’t expect long-term aging here; drink from 2022.”
- **Jean-Charles Chapuzet / Terre de Vins**
« Diabolisé sur l’autel d’une terrible gelée et d’une capricieuse pluie de septembre, ce millésime 2017 est en réalité de très belle qualité dans les domaines où le tri fut drastique. À Margaux, de très belles acidités promettent des vins d’une grande garde ; ils imposent de la patience. Comme 2011, des vins resteront longtemps fermés, mais Brane-Cantenac, Issan, Marquis de Terme ou Lascombes nous enterreront. »
- **Journal d’un passionné de la rive droite - 94-95+**
« L’olfaction est intense avec des arômes de fruits mûrs (cassis et cerises), avec des notes de fines épices et florales (violette dominantes). La bouche est bien en chair, très veloutée ; le vin se développe dans un centre ample, dense et fruité. La finale est longue, intense, soutenue, veloutée, persistante et d’une juste fraîcheur. »
- **Chris Kissack / The Wine Doctor - 90-92/100**
“The picking of the Merlot began on September 19th, followed by the Petit Verdot on October 3rd, while the Cabernet Sauvignon came in later here, starting on October 3rd but not finishing until the 13th, one of the latest finishes in the appellation. The fruit was sorted by Tribaie machine. This has a rather fresh and dusty nose, showing a surprising depth of black cherry fruit. This translates onto the palate where the fruit is wrapped up in a minerally and gravelly jacket, adding a fresh poise to the wine, with attractive acidity and a grip of ripe tannins, and some toasted oak. The finish is ripe, rich and tannic in form, correct, and it has a little length too. For a frosted vintage, this shows rather decent quality. Tasted twice.”



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

- **Jane Anson / Decanter - 91/100**
“This is almost caramel on the nose, with a clear damson sweetness in the mouth along with dark cassis notes that add some welcome acidity. It shows good cohesiveness and is rich, dark and concentrated. The oak is used liberally but effectively. It may close down fairly tightly for the next six to eight years, but there is good potential here. Drinking window: 2024-2036.”
- **Jeb Dunnuck - 90-93**
“Lots of cassis, toasted spice and dried flower notes all emerge from the 2017 Château Marquis de Terme. Medium to full-bodied, concentrated, and balanced on the palate, this inky purple-colored Margaux has impressive density and depth as well as a broad, expansive texture. Count me impressed. It’s going to drink nicely for 10-15 years.”
- **Robert Whitley / Creators - 93**
“Concentrated, good depth, firm tannins, good potential.”
- **Jancis Robinson - 16/20**
“Very dark. Intense blackcurrant-pastille aroma with some vanilla sweetness. A little chalky on the palate, rather delicate but fresh and balanced. The tannins light and dry. Drink 2023-2032.”
- **Jeff Leve / The Wine Cellar Insider - 90-92**
“Deeply colored with a nose that focuses on fresh red fruits, licorice, espresso and bitter chocolate, the wine is medium bodied, bright and almost crisp on the palate. There is fruit, sweetness and a lot of lift.”
- **Bettane & Desseauve - 17/20**
« Raisin parfaitement mûr, texture onctueuse et sans lourdeur, excellente prise de bois, généreux et fin, une des grandes réussites de l’année dans ce secteur. Dégusté trois fois. »
- **Anthocyanes - 92-94**
« Boisé/grillé, des notes d’épices et de Zan. Bouche juteuse et charnue, une belle complexité d’arômes avec de la tension et une finale aérienne. Un Marquis de Terme élégant et charmeur. »
- **Antonio Galloni / Vinous - 91-94**
“The 2017 Marquis de Terme is wonderfully deep, fleshy and seductive. A wine of real charm, the 2017 possesses striking depth and nuance. Black cherry, plum, licorice, menthol and chocolate are all fused together in this decidedly racy, succulent Margaux. The 2017 was super-polished and exceptionally beautiful both times I tasted it. In a word: terrific.”