



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



MILLÉSIME 2018

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.

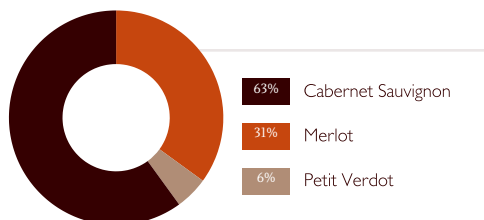
ASSEMBLAGE

63 % Cabernet Sauvignon

31 % Merlot

6 % Petit Verdot

ENCÉPAGEMENT



DEGRÉ ————— 13 %

MIS EN BOUTEILLE ———— JUIN 2020

DATE DE VENDANGES

26/09 - 02/10	Merlots
08/10 - 15/10	Cabernets Sauvignons
03/10	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 2018 À MARQUIS DE TERME

Un hiver contrasté laissant place à un printemps aussi doux que pluvieux.

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. L'été indien auquel nous commençons à nous habituer termine de parfaire la maturité des baies et de sublimer la qualité du millésime.

DÉGUSTATION

Rubis foncé. Bouquet complexe, dense et expressif, sur des notes de cassis, de mure avec une pointe poivrée. Attaque friande et crémeuse accompagnée de note de cassis, cacao et pointe de clou de girofle pour agrémenter le tout. Les tanins sont à la fois denses, puissants et enrobés. Ce joyeux équilibre donne un côté très soyeux, délicat, tout en fraîcheur.





CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Revue de presse millésime 2018 2018 Vintage press review

- **Olivier Poels / La Revue du Vin de France - 18-17/20**
« C'est une des révélations du millésime. Le cru joue avec bonheur la carte de la finesse et de l'élégance, avec une trame tannique très infusée et un équilibre des plus réussis. »
- **James Suckling - 93-92/100**
"This is a very pretty wine with a dense center palate of dark fruit, toasted oak and spice; some hazelnut too. Full body, flavorful finish."
- **Yohan Castaing / Anthocyanes - 95-93/100**
« Nez épicé, boisé, très automnal dans sa construction avec une très jolie trame aromatique sur les notes de graphite. Bouche dense et ample, une grosse charge tannique bien maîtrisée grâce à des tanins veloutés et juteux. Un vin qui possède un très beau potentiel de vieillissement. »
- **Lisa Perrotti / Wine Advocate - 93-91/100**
"Deep garnet-purple colored, the 2018 Marquis de Terme gives up bold blackberry compote, blueberry pie and crème de cassis scents with nuances of menthol, tobacco and cedar chest. The full-bodied palate is quite serious and stern, with firm, ripe tannins and seamless freshness to support the pure, pronounced black fruits, finishing with a minty lift."
- **Antonio Galloni / Vinous - 93-90/100**
"The 2018 Marquis de Terme is pliant, racy and inviting. Silky tannins and plush, forward fruit add to the wine's undeniable appeal and sense of immediacy. Although not especially complex, this racy, fruity Margaux has a ton to offer. Best of all, it will drink well with minimal cellaring. Tasted two times."
- **Jean-Charles Chapuzet / Terre de Vins - 97/100**
« Le nez est très frais, nous sommes sur la pureté et cette sensation de gourmandise. À l'attaque, ce sont les notes mentholées qui l'emportent pour un vin ciselé, sur la tension. Ce margaux, en sus de la finesse des tannins, est sur la fraîcheur et le croquant du fruit. Il procure beaucoup de plaisir. »



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

- **Yves Beck / Beckustator - 92-91/100**
« Pourpre violacé. Bouquet agréable, aux notes de bois de réglisse et de myrtilles. Attaque friande, touche crémeuse. Au palais, le vin est élégant, équilibré et doté de tannins aux grains fins et bien intégrés. Finale fruitée et friande. 2023-2030. »
- **Jane Anson / Decanter - 91/100**
“Tight, well placed cassis and damson notes give a fresh expression, accompanied by good spice unfurling attractively in the glass. The tannins here feel a little tight and closed in as the wine progresses through the palate. It clearly has ambition and will age, but it’s more about the construction than the fruit, which gives it a less exuberant feel than many in the vintage.”
- **James Molesworth / Wine Spectator - 92-91/100**
“Fresh and open-knit, featuring fun cherry and damson plum fruit flavors lined with light tea and sandalwood notes.”