



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MILLÉSIME 2021

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.

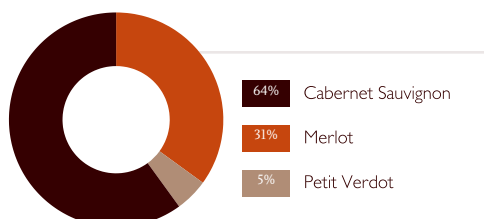
ASSEMBLAGE

64 % Cabernet Sauvignon

31 % Merlot

5 % Petit Verdot

ENCÉPAGEMENT



DEGRÉ ————— 13 %

MIS EN BOUTEILLE ———— JUIN 2023

DATE DE VENDANGES

- 30/09 - 04/10 Merlots
- 07/10 - 15/10 Cabernets Sauvignons
- 22/09 - 23/09 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 2021 À MARQUIS DE TERME

Nos sols de graves profondes se sont particulièrement bien exprimés face à la complexité des conditions climatiques : un hiver doux, un printemps frais et pluvieux jusqu'en juin suivis d'une fin d'été chaude et sèche qui a particulièrement bénéficié à nos cabernets sauvignon. Les mois de septembre et octobre ont joué le rôle de finition de maturité à la perfection.

DÉGUSTATION

Complexe et nuancé, violettes, boutons et pétales de rose. Il est élégant, équilibré et savoureux, avec des notes de cassis et de myrtilles auxquelles des touches fumées, de réglisse et d'expresso donnent de la texture et de la profondeur. Des tanins abondants qui se referment sur la finale et laissent présager une longue vie.





CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Revue de presse millésime 2021 2021 Vintage press review

- **Challenges / Dossier Spécial Primeurs - 10 mai 2022**

“Il faut s’intéresser à ce vin, au prix encore raisonnable pour un quatrième cru classé, dont le 2021 est particulièrement bien réussi. Pureté et précision aromatique (notes de fraise, cerise bigarreau), bouche juteuse, équilibre et fraîcheur.”

- **Les Echos / Entreprises - 28 avril 2022**

“ [...] Le propre d’un millésime atypique comme celui-ci est de permettre à des propriétés bien conduites de sortir du lot. C’est le cas, à Pessac de Latour Martillac, à Margaux de Marquis de Terme, à Saint-Estèphe de Meney [...].”

- **Terre de Vins - 28 avril 2022 - 95-96 (coup de cœur)**

“Profondeur et densité, une belle pureté de fruit (fraise écrasée) signée par une certaine sucrosité se devine. La bouche est d’une remarquable précision, très allongée et infusée, sur le juteux d’une cerise noire bien mûre, un soutien impeccable de l’architecture tannique et une bonne fraîcheur qui accompagne l’ensemble, jusqu’à la finale délicatement amère et salivante.”

- **Bernard Burtschy PhD / toutlevin.com - juillet 2022 - 95-96**

“ La robe est très sombre à reflets violets. Les arômes sont puissants sur les fruits noirs et singulièrement la myrtille. Le vin est ample, boisé et plein avec un beau volume et une belle finale généreuse. Marquis de Terme 2021 est une véritable réussite.”

- **Antonio Galloni / Vinous - 10 mai 2022 - 93-95**

“The 2021 Marquis de Terme is inky, vibrant and super-expressive. Dark fruit, bittersweet chocolate, spice and licorice are all dialed up. A whole range of floral and savory nuances lingers on the close. Readers will find a Margaux endowed with terrific depth as well as character. I am very much looking forward to tasting this from bottle.”

- **Neal Martin / Vinous - 12 mai 2022 - 92-94**

“The 2021 Marquis de Terme has an attractive bouquet with blackberry, bilberry and crushed iris petal scents. The palate is well balanced with sappy black fruit, fine tannins, well-judged acidity and a sapid finish. This actually punches above my expectations and looks promising. I look forward to re-tasting this in bottle because this is the best wine from the estate I’ve tasted in many years.”



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

- **LA RVF - Olivier Poels - Septembre 2024 - 94**

« La quête de finesse se poursuit ici et le 2021 ne manque pas de raffinement. L'extraction est modérée, préservant un joli fruité, avec des tanins qui s'intègrent à l'ensemble. »

- **Guide Bettane + Desseauve - 2024 - 93**

- **Xavier Lacombe / xl-vins.fr - juillet 2022 - 94**

- **Vert de Vin - 30 juin 2022 - 93 - 16.5**

“Le nez est élégant, précis et offre de la concentration en subtilité, une richesse en finesse. On y retrouve des notes de cassis dense, de myrtille et plus légèrement de groseille écrasée associées à de délicates pointes de violette, de tabac blond et une pointe de caramélisation, épices douces. La bouche est fruitée et offre de la gourmandise, de la minéralité, une trame juteuse voir acidulée, du pulpeux, de la chair et une jolie définition (en équilibre). En bouche ce vin exprime des notes de mûre de boysen pulpeuse et juteuse, de cassis écrasé et plus légèrement de fraise associées à des touches de minéralité racée, de bleuet, à une subtile pointe de réglisse, de graphite, à une discrète pointe d'amande toastée. Bonne longueur. Une jolie pointe de pivoine en fin de bouche, de la persistance. Les tannins sont finement serrés et racés.”

- **James Suckling - 12 mai 2022 - 92-93**

“Tight and focused with blackberry, blueberry and some licorice character. Medium body, firm tannins and a bright, linear finish.”

- **Georgina Hindle / Decanter - 23 mai 2022 - 92**

“Lovely soft perfumed aromas on the nose. Smooth and silky, the texture is appealing straight away, perfectly weighted giving richly perfumed but also gently fleshy fruit, freshness, body and acidity. A minerality comes through on the finish alongside touches of clove, but so well integrated they merely peek through. I like the finesse here, you really feel they got the balance right. It's direct and linear for sure but carrying depth and intensity so well. Chalky and grippy, it's gently persistent. It feels well worked. I like it a lot and look forward to tasting in bottle. Tasted twice. Drinking Window 2025 - 2038.”

- **Ella Lister et Béatrice Delamotte / Le Figaro - 21 mai 2022 - 91-94**

“Un haut niveau de sophistication”

“Un bouquet altier de fruits noirs, de roncier, très intense. En bouche, on retrouve une très belle texture fluide au début, et qui gagne en matière et donne envie de lécher l'intérieur de la bouche avec la langue, qui vient accompagner des notes fruitées et florales, remarquablement élégantes. Un niveau de sophistication, qui montre que l'évolution graduelle de ce cru ces dernières années est un travail de fond qui a son effet, même dans un millésime plus difficile.”



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

- **Yves Beck - 7 juin 2022 - 91-93**

“Belle intensité fruitée dans le bouquet de Marquis de Terme. L'élevage est présent mais d'une manière filigrane et il accompagne bien des nuances de mûres et d'épices. L'attaque est friande, délicate et invitante de par son côté suave. Bon équilibre entre les tannins et la structure puis finale fruitée et friande également. Un vin invitant, agréable et équilibré. 2025-2038.”

- **Jeff Leve / The Wine Cellar Insider - 20 mai 2022 - 91-93**

“Violets, cherries, plums and flowers, with accents of licorice and black cherries, the wine has good concentration, ripeness, polished tannins, round-textures and a lot of flesh and depth for the vintage. Drink from 2024-2039.”

- **Colin Hay / The Drinks Business - 13 mai 2022 - 91-93**

“This is easy, accessible and engaging. Dark, rich chocolate and black cherry fruit – a bit of the black forest here. This is seductive on the nose. And on the palate too, with very fine-grained cashmere tannins which wax and wane in little ripples of fruit through the quite dense mid-palate. Impressively compact and concentrated too, with a rolling, rippling sapid finish, if not perhaps quite the complexity, detail or delineation of the truly great.”

- **Tjark Witzgall and Giuseppe Lauria / Weinwisser's - 20 mai 2022 - 17,5**

“Bouquet opulent de myrtilles, de confiture de mûres et de violettes séduisantes. Une bouche dense à la texture soyeuse, riche avec une belle tension, une trame tannique serrée et une structure bien présente. Une finale concentrée, épicée avec des notes de cassis, de bois noble associées à de la gelée de sureau, se terminant par une légère astringence. Presque au même niveau que les années précédentes !”

- **Jacques Dupont et Olivier Bompas / Le Point - 19 mai 2022 - 16,5**

“Ce château, plus que discret autrefois – même si les vins ont toujours été de bonne tenue –, s'est assez soudainement ouvert depuis l'arrivée à sa tête de Ludovic David. Désormais, visites, dégustations et surtout restauration de grande classe sont de la partie. C'est le grand chef de La Rochelle, Grégory Coutanceau, qui a pris en charge la carte avec un réel succès. Le Médoc aux volets fermés des années fin de siècle (le XXe), c'est de l'histoire ancienne. Fruits noirs, bouche dense, tannique, riche, un peu accrocheur en finale, belle matière généreuse et velouté.”

- **Abi Duhr / vino.be - juillet 2022 - 90**

“Vin de couleur soutenue. Mûre, ananas mur, encens. Belle fraîcheur finement épicée. Tanins raides et austères se manifestent à ce stade. Notes de cacao et de quetsches. Jus de cerises noires, bois de cèdre et poivre en finale. (Léger creux).”



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

- **Jane Anson - 12 mai 2022 - 90**

“Appealing purity to the redcurrant and raspberry fruits on the nose, with tannins building slowly. Coffee grounds and bitter black chocolate add interest and depth, and although the fruit is flirting with underripe edges, this is well constructed with potential. Should soften over ageing.”

- **Peter Schleimer / Vinaria- 23 août 2022 - 3,5 étoiles**

“Dense, fumé, ampleur considérable, mûr, notes de gâteau, belle densité, assez velouté, beaucoup de fruits noirs, mûres ; juteux, puissant, bon mordant, croquant, tendu, belle expression, bien équilibré, longueur moyenne.”

- **Le Figaro - Ella Lister - 23 avril 2024 - 92**

« En parfait équilibre entre plénitude et délicatesse »
Un nez charmeur qui ravit par ses notes fraîches et sapides. En bouche, il est l'incarnation de l'élégance, avec ses fruits mûrs, bien généreux, et ses notes florales, en parfait équilibre entre plénitude et délicatesse, tel un funambule qui se promène sur le fil des saveurs. Un délice. »