



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



MILLÉSIME 2023

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.

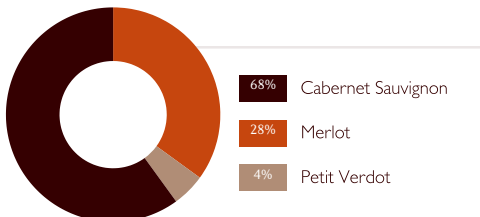
ASSEMBLAGE

68 % Cabernet Sauvignon

28 % Merlot

4 % Petit Verdot

ENCÉPAGEMENT



DEGRÉ ————— 13 %

MIS EN BOUTEILLE ———— JUIN 2025

DATE DE VENDANGES



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 2023 À MARQUIS DE TERME

L'été fût chaud et ensoleillé. Les quelques pluies de début septembre ont permis d'affiner la maturité des raisins en réhydratant les peaux et en faisant légèrement gonfler les baies.

Notre terroir exceptionnel de graves profondes n'arrêtera jamais de nous surprendre tant sur la qualité de nos cabernets sauvignons qui sont, cette année, encore riches et puissants que sur la subtilité de nos merlots.

DÉGUSTATION

Belle robe brillante et intense aux reflets violette. Nez expressif et complexe sur des notes de fruits noirs, cassis, framboise, entre mêlées de notes florales de sous-bois, de cèdre, de lierre et de menthol.

La bouche est gourmande avec une trame tannique délicate. La texture est suave soutenue par une jolie acidité donnant beaucoup de relief et de longueur.





CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Revue de presse millésime 2023 2023 Vintage press review

- **James Suckling - Novembre 2025 - 94**

"A lovely Margaux that shows depth of fruit but also approachability. Fresh currants, dark olives, berries and roasted spices on the nose. Medium- to full- bodied with fine-grained tannins and a dusty, melted finish. Seamless and well made. Approachable now, but better in two more years."

- **Antonio Galloni / Vinous - Mars 2026 - 94**

"The 2023 Marquis de Terme is every bit as impressive as it was en primeur. Rich and explosive, the 2023 offers up a heady mix of dark red fruit, blood orange, incense, cinnamon and pomegranate. The stylistic direction here over the last few years has been quite positive."

- **Jane Anson - Décembre 2025 - 94**

"This shows a reductive flint edge at this early stage, grilled earth, opens up beautifully, uncurling cassis, bilberry, fennel, black tea and pomegranate fruits. Paloma Sénéclauze owner, now full time at the family estate. This year includes the recently-bought Château Marojallia vines for the first time."

- **Jeb Dunnuck - Mars 2026 - 94**

"Ripe darker currants, black cherries intermixed with graphite, smoky oak, and scorched earth nuances all emerge from the 2023 Château Marquis de Terme, a beautiful Grand Vin from this château. Aged 16 months in 50% new oak (40% second-fill barrels and 10% amphora), it's medium to full-bodied on the palate, with beautifully integrated oak, a round, layered, elegant mouthfeel, and polished tannins. This estate has gained in precision and elegance over the past decade, and this is well worth seeking out."

- **Giorgie Hindle / Decanter - Décembre 2025 - 94**

"Fun and fruity, this has gone for a less is more approach with fine tannins, a chalky mouthfeel and plenty of bright red and black fruit. There's definitely a cool, fresh mint touch to this as opposed to sun-kissed flavours but it gives this a classic touch. Well balanced with a long finish. Feels very well made, slick and sleek. Nothing not to like here. Paloma Sénéclauze owner."



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

- **Neal Martin / Vinous - Mars 2026 - 93+**

« The 2023 Marquis de Terme is tightly wound on the nose with blackberry, bilberry and light sous-bois scents, tobacco emerging with time. The palate is medium-bodied with sapid black fruit, gentle grip, fine balance with good substance and complexity on the finish. One of the best wines from the estate in recent years, maybe better than in barrel. »

- **Alexandre Ma - Novembre 2025 - 93**

“The 2023 Château Marquis de Terme has undergone significant changes in its aromatics, retaining its mature personality while displaying an uncommon vivacity. The previously intense toasted aromas have been replaced by the rich and clear fragrances of sour plum and cherry juices. This vintage has increased the proportion of Cabernet Sauvignon to 68%, yet surprisingly, the structure is not becoming heavier; instead, the roundness is leaving a deep impression. The hints of graphite and saltiness in the finish are the key points of this vintage, lending an unprecedented level of sophistication to Château Marquis de Terme.”

- **The Wine Cellar Insider / Jeff Leve - Mars 2026 - 93**

« Flowers, black cherries, espresso, cocoa, mint, and licorice create the perfume. On the palate, the wine is round, ripe, and creamy with a long, fruit, espresso, and cocoa note that carries from the mid-palate through to the finish. The wine will only improve with aging.»

- **Yves Beck - Décembre 2025 - 93**

« Le bouquet de Marquis de Terme révèle des notes de baies noires, de menthe et d'épices, ce que l'on peut donc assimiler à de la fraîcheur ! Elles sont complétées par des nuances de bois frais, soit une touche d'élevage bien intégrée. Juteux en attaque, le vin se déroule avec finesse. Il est porté par des tannins compacts, conférant de la puissance. Ils gagnent en rondeur au fil des minutes, après un peu d'aération. Le vin a bien évolué lors de son élevage et je pense que les années à venir vont assouplir la finale. Les choses évoluent dans le bon sens, et la finale affiche de la fraîcheur. »

- **James Molesworth / Wine Spectator - Mars 2026 - 92**

A lovely version, with fresh red and black cherry and currant fruit flavors that unfurl alongside pretty violet and iris notes. Silky and elegant through the unadorned finish, showing plenty of charm. Cabernet Sauvignon, Merlot and Petit Verdot. Drink now through 2036.



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

- **Bernard Burtschy - Les Echos Week-End - Juin 2024 - 95-96**
«Le dynamique et ambitieux directeur Ludovic David révolutionne le vin du Marquis de Terme de fond en comble avec de nombreuses innovations. Avec un pourcentage record d'un beau cabernet sauvignon, le vin est remarquable de densité et de classe, aux arômes très intenses de cassis et de pivoine. Tannins très fins et un milieu de bouche de grand charme. Il ira loin, très loin.»
- **Markus Del Monego - Avril 2024 - 93**
« Dark purple colour with violet hue. Aromatic nose with rich toasting, dark chocolate and hints of coffee, aromatic herbs, blackcurrant spurs and ripe blackcurrant. On the palate well structured with ripe tannins, slight astringency, rather medium bodied yet with very good length.»
- **Chris Kissack / The Wine Doctor - Janvier 2026 - 92**
This young Margaux presents a nose of smoked cedar and toast, with lightly desiccated raspberry and blackberry fruits, with a distant minty freshness. The palate is bright and rather reserved in style, with a core of juicy dark fruits leading to a rather modest and relaxed midpalate, then a rather sappy finish. It charms, but it feels a little low-key in the middle, which feels a little muted. Nevertheless the fruit profile is enticing, the linear poise also, and the structure -seen through the long finish - clearly warrants some time in the cellar. This is one to come back to in five-plus years. Tasted 3 times. There are good things happening at marquis de Terme at the moment; a property to watch. The alcohol is 13% on the label”
- **Adrian Van Velsen- VINUM - Avril 2024 - 93-95**
« Avec plus de cabernet dans l'assemblage, ce vin rayonne dans le verre avec un fruit clair, des notes florales, des cerises, du cassis ; un fruit délicat, une gestion précise du bois, des tanins polis, tout est à sa place, nettement plus rectiligne, plus frais et plus tendu que l'année dernière, il séduit par sa brillance et son équilibre. »
- **Terre de vins - Mai 2024 - 93-95**
« Nez d'une jolie profondeur, le fruit à point se teinte de violette et de notes océaniques, entre pin maritime et touche fumée-iodée. En bouche, l'attaque est crémeuse, ample et tendre, le milieu de bouche se révèle coulant, confortable, jusqu'à la finale légèrement serrée. Une solide interprétation du millésime. »
- **Bettane & Desseauve - Mai 2024 - 93-94**
« Excellente couleur, très bon corps, haute maturité du raisin, le tannin a encore besoin de se fondre mais le vin est promis à très bel avenir. »



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

- **Étienne Khemtémourian - Féret - Mai 2024 - 17,5/20**
« Le nez est légèrement fumé, une fois que cela se dissipe, les arômes volatiles prennent le relais. Pour autant, l'attaque en bouche est de fruits rouges avec des notes d'amande douce. La texture est généreuse avec une dominante de chaleureux, les tanins sont plutôt discrets. »
- **La Revue du Vin de France - Mai 2024 - 92-93**
« Le cru signe là un de ses vins les plus raffinés et étirés dégustés en primeur. Les très beaux cabernets étirent le vin, apportent de l'éclat et de la race, avec des tanins enrobés. L'élevage se cale bien. Voilà un vin très prometteur. »
- **Béatrice Delamotte - Le Figaro - Mai 2024**
« Un nez exubérant, sûr de lui, qui déborde de fruits mûrs, de notes de moka, de cuir fin, de rose et de pivoine, avant de dévoiler une superbe délicatesse séveuse. Une entrée en bouche tendre, aux fruits pleins et sphériques, les arômes s'élevant en haut de la bouche comme de l'air chaud. Sur la finale, des fruits mûrs, parfumés, une acidité énergique et des tanins crayeux, tendus. »
- **Colin Hay - The Drink Business - Mai 2024 - 92-94**
« Parfumer's violet essence and Parma violets, black cherry with a lovely natural sweetness to the fruit. A little cedar too. Glossy on the attack, and denser and more compact because of the tighter and more restricted frame. But, as with a number of wines of the appellation in this vintage, it maybe lacks just a little of the concentration required to be regarded as truly great. I think that's a good choice and I find this joyous and beautiful at the same time. »
- **Jacques Dupont - Le Point - Mai 2024 - 17 Coup de cœur**
« Réducteur, grillé, du fruit, bouche ample, fraîche, tanins frais et fins, long, finale salivante, joli fruit »
- **Jacques Perrin - Vinifera - Juin 2024 - 94-96**
« Robe sombre. Nez profond aux notes de moka et de chocolat. Une entame large, complexe, pleine de matière, avec des tanins savoureux et une finale toute en fraîcheur »
- **Le Figaro - Mai 2024 - 92-95**
« Un nez exubérant, sûr de lui, qui déborde de fruits mûrs, de notes de moka, de cuir fin, de rose et de pivoine, avant de dévoiler une superbe délicatesse séveuse. Une entrée en bouche tendre, aux fruits pleins et sphériques, les arômes s'élevant en haut de la bouche comme de l'air chaud. Sur la finale, des fruits mûrs, parfumés, une acidité énergique et des tanins crayeux, tendus. »



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

- **O. Borneuf, G. Martin et F. Beaugrand - La Tulipe Rouge - Mai 2024 - 96**
- **Xavier Lacombe - XLVINS - Mai 2024 - 95**
- **Ella Lister - Wine Lister - Mai 2024 - 92**