GRAND CRU CLASSÉ

MARGAUX

CHATEAU MARQUIS D'ALESME

2011

La famille Perrodo a entrepris au château Marquis d'Alesme Becker à Margaux un vaste projet architectural qui devrait être inauguré au printemps 2015. Ce projet jette une passerelle entre les deux cultures française et chinoise de la famille et met en valeur un héritage culturel et un savoir-faire qui ainsi se perpétuent.
Un nouveau regard culminant sur Margaux et son vignoble : nouveaux chais, création de jardins d'inspirations variées, un pavillon de réception réservé aux visiteurs professionnels et la ferme paysanne où les grands amateurs seront invités à découvrir et partager cet univers de façon élitiste mais simple.
« L'objectif est de redonner sa place à Marquis d'Alesme, et d'offrir un véritable écrin au bijou qu'est la bouteille de vin » précise Marjolaine Maurice de Coninck, Directrice Générale.

FICHE TECHNIQUE

Informations générales

Propriétaire
Famille Perrodo,
Nathalie Perrodo Samani

Directeur Général
Marjolaine Maurice de Coninck

Œnologue conseil
Michel Roland

Appellation
AOC Margaux
Grand Cru Classé 1855.

Production moyenne
5 000 caisses/an

Caractéristiques techniques

Superficie
15 hectares en AOC Margaux

Terroir
40% silico-graveleux
40% silico-marneux
20% argilo-calcaire

Âge moyen du vignoble
45 ans

Densité de plantation
10 000 pieds/hectare

Rendement moyen
5 à 6 grappes par pied

Encépagement
63% Cabernet-Sauvignon
30% Merlot
5% Petit-Verdot
2% Cabernet Franc

Conduite du vignoble

Les pratiques culturales sont traditionnelles, raisonnées, très soucieuses de l'équilibre et du bien être du sol, de la plante et de la faune auxiliaire

Taille
Guyot double, raisonnée au pied, attention particulière portée à l'aération et l'étalement des rameaux. Formation continue des vignerons

Travaux en vert
Dédoublage, épamprage
Échardage, effeuillage
Éclaircissage

Récolte
Vendanges manuelles
en cagettes de 10 kg
Tri de la vendange
à la vigne et au chai

Millésime 2011

Début des vendanges
20 septembre 2011

Fin des vendanges
4 octobre 2011

Vinification
Cuves tronconiques bois de 80 hl
Cuves tronconiques inox de 80 hl
Fermentation malolactique
en barriques : 40%

Élevage
Barriques de chêne français
80% de bois neuf
20% barriques d'un vin
Élevage sur lies 3 mois
Durée : 15 mois

Assemblage final en bouteille
22% Merlot
70% Cabernet-Sauvignon
8% Petit-Verdot

Rendement
33hl/ha

Production
4 000 caisses

NOTES

2010	2011	2012	2013
Parker 90-92	Parker 88+	Parker 88-90	Parker 88-90
Wine Spectator 91-94	Wine Spectator 89-92	Wine Spectator 90-93	Wine Spectator 85-88
James Suckling 90-91	Decanter 16,5	James Suckling 89-90	Antonio Galloni 89-91
Neal Martin 90-92	Bettane & Desseauve 16,5	Decanter 16,75	Neal Martin 87-89
RVF 16,5	René Gabriel 16	Bettane & Desseauve 16,5	Decanter 16,5
Decanter 17	Neal Martin 90-92	Jeannie Cho Lee 90-9	Bettane & Desseauve 16.5
		René Gabriel 18	

MARQUIS D'ALESME
BP4 - 33460 Margaux - France
tél. +33 557 88 71 32 | fax +33 557 88 35 01
contact@marquisdalesme.com
chateau-marquis-dalesme.fr