



CHATEAU MARQUIS D'ALESMÉ

2013

La famille Perrodo a entrepris au château Marquis d'Alesme Becker à Margaux un vaste projet architectural qui devrait être inauguré au printemps 2016. 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 Rolland

Appellation
AOC Margaux
Grand Cru Classé 1855

Production moyenne
5000 caisses/an

Caractéristiques techniques

Superficie
15 hectares en AOC Margaux

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

Âge moyen du vignoble
40 ans

Densité de plantation
10000 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 vigneron

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 2013

Début des vendanges
27 septembre 2013

Fin des vendanges
15 octobre 2013

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

Élevage
Barriques de chêne français
60% de bois neuf
40% barriques d'un vin
Élevage sur lies 3 mois
Durée : 15 mois

Assemblage final en bouteille
45% Cabernet-Sauvignon
30% Merlot
15% Cabernet-Franc
10% Petit-Verdot

Degré d'alcool
13% vol



NOTES

2010

Parker 90-92
Wine Spectator 91-94
James Suckling 90-91
Neal Martin 90-92
RVF 16,5
Decanter 17

2011

Parker 88+
Wine Spectator 89-92
Decanter 16,5
Bettane & Desseauve 16,5
René Gabriel 16
Neal Martin 90-92

2012

Parker 88-90
Wine Spectator 90-93
James Suckling 89-90
Decanter 16,75
Bettane & Desseauve 16,5
Jeannie Cho Lee 90-9
René Gabriel 18

2013

Parker 88-90
Wine Spectator 85-88
Antonio Galloni 89-91
Neal Martin 87-89
James Suckling 92
Decanter 16,5
Bettane & Desseauve 16,5

