

GRAND CRU CLASSÉ



2014

## CHATEAU MARQUIS D'ALESME

Au coeur de la région de Bordeaux, et plus précisément à Margaux, se trouve un vin-monde.

Chaque millésime est le fruit de la plus pure tradition vinicole et pourtant Bordeaux n'a jamais paru aussi exotique.

Sous l'égide d'une famille, ce vin de caractère fait se rencontrer l'Orient et l'Occident. Écailles de dragon et portes de lune, pilastres et arcades cohabitent en

parfaite harmonie. La mer de vignes ouvre sur le Levant.

Marquis d'Alesme offre une déambulation oenologique rare, où le plaisir sensoriel se dispute au plaisir esthétique. Une utopie fantaisiste s'y dessine.

Quand un Grand Cru se fait expérience...

LA FOLIE D'ALESME



### FICHE TECHNIQUE

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

**Propriétaire**  
Famille Perrodo,  
Nathalie Perrodo Samani  
**Directeur Général**  
Marjolaine Maurice de Coninck

**Cœnologue conseil**  
Michel Rolland

**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**  
40 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 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 2014

**Début des vendanges**  
19 septembre 2014

**Fin des vendanges**  
17 octobre 2014

**Vinification**  
Cuves tronconiques bois de 80 hl  
Cuves tronconiques inox de 80 hl  
Fermentation malolactique en barriques

**Élevage**  
Barriques de chêne français  
60% de bois neuf  
40% barriques d'un vin  
Elevage sur lies 3 mois  
Durée : 16 mois

**Assemblage**  
57% Cabernet-Sauvignon  
31% Merlot  
7% Cabernet-Franc  
5% Petit-Verdot

**Degré d'alcool**  
13,5% vol

### DERNIERS MILLÉSIMES NOTÉS

**2011**  
Parker 89  
René Gabriel 16  
Wine Spectator 89-92  
Jeff Leve 90-91  
Decanter 16,5  
James Suckling 91-92  
Bettane & Desseauve 16,5  
Neal Martin 90-92

**2012**  
Parker 88-90  
René Gabriel 18  
Wine Spectator 90-93  
Jeff Leve 89-91  
Decanter 16,75  
James Suckling 89-90  
Bettane & Desseauve 16,5  
La RVF 15,5

**2013**  
Parker 88-90  
Antonio Galloni 89-91  
Wine Spectator 85-88  
Jeff Leve 89-90  
Decanter 16,5  
James Suckling 92  
Bettane & Desseauve 16,5  
Neal Martin 87-89

**2014**  
WA by Neal Martin 90-92  
Vinous by Neal Martin 93  
Wine Spectator 89-92  
Jeff Leve 90-92  
Decanter 93  
James Suckling 89  
Bettane & Desseauve 16  
La RVF 17

MARQUIS D'ALESME  
33460 Margaux - France  
tél. +33 557 88 71 32  
contact@marquis.wine  
www.marquisdallesme.wine  
f b Marquis d'Alesme