

GRAND CRU CLASSÉ



2017

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 œnologique 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

Œnologue conseil

Michel Rolland

Appellation

AOC Margaux
Grand Cru Classé 1855

Production moyenne

5 500 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 2017

Début des vendanges

25 septembre 2017

Fin des vendanges

6 octobre 2017

Vinification

Cuves tronconiques bois de 80 hl
Cuves tronconiques inox de 80 hl
Fermentation malolactique en barriques : 65%

Élevage

65% de bois neuf
35% barriques d'un vin
Durée : 16 mois
Nos chênes sont issus des plus grandes forêts françaises (Belleme, Moselle, Allier, Rambouillet...) et européennes (Allemagne, Autriche...)

Assemblage

61% Cabernet-Sauvignon
33% Merlot
6% Petit-Verdot

DERNIERS MILLÉSIMES NOTÉS

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

2015

WA by Lisa Perrotti 94
Antonio Galloni 94
Wine Spectator 93
Jeff Leve 92-94
Decanter 91
James Suckling 94
Bettane & Desseauve 18
René Gabriel 18

2016

WA by Lisa Perrotti 96
Antonio Galloni 94
Wine Spectator 92
Jeff Leve 92-94
Decanter 93
James Suckling 93
Bettane & Desseauve 95-96
La RVF 16-17



MARQUIS D'ALESME
33460 Margaux - France
tél. +33 557 81 13 20
contact@marquis.wine
www.marquisdallesme.wine
f t Marquis d'Alesme