

GRAND CRU CLASSÉ



2017

## CHATEAU MARQUIS D'ALESMES

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'ALESMES

### 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'ALESMES  
33460 Margaux - France  
tél. +33 557 81 13 20  
contact@marquis.wine  
www.marquisalesme.wine  
f t Marquis d'Alesme