Wijnfiche

Château Margaux - 1er G.C.C. | Margaux
France (MARGAUX) — 2012

Domaine

Ch. Margaux

Château Margaux est l'un des domaines viticoles les plus célèbres au monde, situé dans le Médoc. Le domaine s'étend sur 265 hectares et est classé Premier Grand Cru Classé selon la Classification des Grands Crus de Bordeaux de 1855. Après une période difficile dans les années 1970, le domaine fut acquis en 1977 par André Mentzelopoulos, qui investit considérablement dans le vignoble et la qualité des vins. À sa mort en 1980, sa fille Corinne Mentzelopoulos prit la direction du domaine et poursuivit son œuvre. Au début des années 1990, elle s'associa à la famille Agnelli. En 2003, elle racheta leur participation et redevint l'unique propriétaire. Sous sa direction, Château Margaux s'imposa comme l'une des références absolues parmi les grands vins de Bordeaux.

Vinification

Aujourd'hui, l'élevage en fût est effectué le plus tôt possible après l'achèvement des fermentations, vers la fin du mois d'octobre ou le début du mois de novembre. Au Château Margaux, il est toujours réalisé en fûts de chêne français neufs, dont la finesse aromatique et les tanins puissants exercent une influence naturelle sur les vins. Les vins sont élevés pendant environ deux ans en moyenne avant d'être mis en bouteille.

Dégustation

Un vin expressif et mûr. Au nez, il dévoile d'abord des arômes de fruits rouges mûrs, suivis de notes de bois et de grillé. En bouche, le vin est concentré et très expressif, avec beaucoup de fruit, une grande finesse et des tanins de belle qualité. Ce vin féminin et délicat est idéalement apprécié après 10 ans de vieillissement en bouteille.

Mets adaptées

Noix de veau braisée | Roti de bœuf | Pintade aux airelles | Carré d'agneau rôti

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (87%), Merlot (10%), Cabernet Franc (2%), Petit Verdot (1%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 17-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

