Wijnfiche

Château Margaux - 1er G.C.C. | Margaux
France (MARGAUX) — 2017

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

À Château Margaux, la vinification repose sur la précision, la patience et le respect du terroir. Après une sélection particulièrement rigoureuse, moins de 40 % de la récolte étant destinés au Grand Vin, les raisins sont vinifiés séparément, parcelle par parcelle. Une extraction douce permet d'obtenir un équilibre optimal entre concentration, fraîcheur et finesse des tanins. Les meilleurs vins sont ensuite assemblés et élevés pendant environ 21 mois en fûts de chêne français neufs, permettant à la structure, à la complexité et à l'harmonie de se développer pleinement. En suivant chaque lot séparément et en maîtrisant avec précision chaque étape du processus, le caractère de chaque parcelle s'exprime avec la plus grande fidélité.

Dégustation

Un Château Margaux 2017 au nez impressionnant et très convaincant, marqué par des notes de cassis, de cerise noire, de pivoine et de vanille, avec une subtile touche de chêne grillé. En bouche, le vin révèle une composition pure et concentrée, soutenue par des tanins très fins, souples et serrés, qui apportent une texture veloutée et une belle profondeur. La finale est longue, structurée et parfaitement équilibrée. Un Margaux 2017 très élégant et impressionnant, particulièrement réussi dans un millésime difficile.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (89%), Merlot (8%), Cabernet Franc (2%), Petit Verdot (1%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

