

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

Domaine

Ch. Margaux

Château Margaux is één van de beroemdste wijngaarden ter wereld, gelegen in de Médoc. Het domein omvat 262 hectaren. Château Margaux is geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé volgens het classificatiesysteem voor Bordeauxwijn van 1855. In de jaren 1950/1960 tot en met 1976 kon Château Margaux niet voldoen aan de verwachting die aan een Premier cru wordt gesteld. Na de aankoop van het domein in 1977 door de familie Mentzelopoulos kwam aan deze zwakke periode een resoluut einde. Door forse investeringen in de verwaarloosde wijngaard, maakte het domein in één keer de sprong van zwakste Premier cru naar één van de beste. In 1992 werden Perrier mineraalwater en de Italiaanse familie Agnelli (o.a. eigenaren van Fiat) door een complexe, internationale transactie mede-eigenaren van het château, maar Corinne Mentzelopoulos bleef de leiding houden. De harmonieuze samenwerking duurde 10 jaar, totdat de Agnelli groep in 2003 besloot hun aandeel in Château Margaux te verkopen. Corinne Mentzelopoulos kocht ze onmiddellijk terug en werd daarmee enig aandeelhouder van het domein.

Vinification

Le but de l'élevage en barriques est de permettre aux vins qui le méritent d'acquérir un potentiel de vieillissement harmonieux en bouteilles. Durant cette période d'à peu près deux ans interviennent naturellement un certain nombre de transformations physico-chimiques qui conduisent à une parfaite limpidité et à une meilleure stabilité du vin, ainsi qu'à un affinement de ses caractères organoleptiques.

Dégustation

Un Château Margaux 2017 au nez impressionnant, très convaincant, avec des notes de cassis, de damne et de cerise noire sur le nez, plus moelleuses et prêtes à plaire que je ne le pensais, enveloppées dans un petit chêne grillé. La bouche de Margaux 2017 montre une composition très pure et concentrée, avec un profil de fruits concentrés et crémeux assortis aux arômes, avec des tanins très fins, souples et très serrés, presque imperceptibles en eux-mêmes, mais donnant une large adhérence veloutée au milieu. Un Margaux 2017 très retenu et élégant, avec un parfum de fleur de vanille et de pivoine. La finale est substantielle en termes de présence tannique, longue, adhérente et en équilibre. C'est un effort très impressionnant dans ce qui a été un millésime autrement difficile pour cette appellation.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18°C

