Wijnfiche

Château Margaux - 1er G.C.C. | Margaux
France (MARGAUX) — 2018

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

Le Château Margaux 2018 est incroyable de concentration. La petite taille des baies et des rendements relativement faibles expliquent grandement des indices de tannins exceptionnellement élevés. Pourtant sa puissance ne présente aucune forme d'exubérance et aide à porter les arômes et la structure de ce vin très longtemps en finale.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (90%), Merlot (4%), Cabernet Franc (4%), Petit Verdot (2%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 17 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

