

Pavillon Rouge – Sec. Vin du Chateau Margaux | Margaux France (MARGAUX) – 2020

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

La récolte a débuté avec les raisins Merlot à maturation précoce le 10 septembre. Par la suite, toute l'équipe de récolte a intensifié ses efforts, car dans la seconde moitié du mois, les Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc devaient également être récoltés. La récolte s'est achevée le 30 septembre. La fermentation a eu lieu dans des fûts de chêne, suivie d'une période de maturation supplémentaire en barriques neuves pendant 18 à 24 mois. Enfin, le vin est clarifié à l'aide de protéines d'œuf.

Dégustation

Le Pavillon Rouge est le deuxième vin du mondialement célèbre Château Margaux. Comme d'habitude, seule une petite partie (31%) de la récolte est utilisée pour parvenir à un vin remarquablement équilibré, puissant et souple. Nez pur et ample de fruits noirs et d'épices. Tanins fins et une finale juteuse, fruitée et longue. Un vin fantastique doté d'un potentiel de vieillissement exceptionnel !

Mets adaptées

Lièvre | Agneau | Lapin

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (75%), Merlot (18%), Petit Verdot (5%), Cabernet Franc (2%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C