

CHATEAU
MARQUIS DE TERME
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime 2018



Conditions météorologiques :

Un hiver contrasté ; après un mois de janvier exceptionnellement doux nous avons assisté à un mois de février particulièrement froid. Seule constante, les nuages persistants au détriment de l'ensoleillement (moins 34% sur la période).

Un débourrement tardif dû aux précipitations fréquentes qui ont maintenu la fraîcheur des sols jusqu'en avril ; laissant place à un printemps aussi doux que pluvieux, une équation parfaite pour le développement du mildiou qui atteignit un niveau de contamination sans précédent...

L'arrivée de l'été confirme définitivement la notion de contraste qui caractérise cette année météorologique. L'ensoleillement et la chaleur exceptionnels des mois de juillet et août permirent d'assécher les sols et de créer le stress hydrique favorable à la qualité mais beaucoup moins aux rendements. Les pluies espérées mi-août ne viendront que trop peu.

L'été Indien auquel nous commençons à nous habituer termine de parfaire la maturité des baies et de sublimer la qualité du millésime.

Dates de vendanges :

Merlots : du 26 septembre au 2 octobre

Cabernets Sauvignon : du 8 au 15 octobre

Petits Verdots : le 3 octobre



Mode de vinification :

Vinification parcelle en cuves bétons, bois et inox thermo régulées et remplies par gravité sans pompage.

- Macérations pré fermentaires à froid
- Fermentation alcoolique sous levures naturelles
- pratique du pigeage
- test de vinifications sans sulfites
- 15% de vinification intégrales en barriques



Elevage en barrique de chênes français.

- Depuis le mois novembre 2018
- 50% bois neuf
- 16 mois

Assemblage :

60% Cabernet Sauvignon
35% Merlot
5% Petit Verdot

Mise en bouteille prévue en juin 2020...

