



GRAND CRU CLASSÉ



CHATEAU
MARQUIS D'ALESMÉ



PRIMEURS 2021





CONDITIONS DU MILLESIME

Le millésime 2021 est né sous un climat sans répit pour nos vignerons mais au top départ des vendanges nous ramassons de jolis raisins : de petites baies et une rafle bien rougie, de belles peaux et des pépins mûrs ; c'est ce que nous attendions !

De la fin de l'été au mois d'octobre, un soleil éclatant associé à de toutes petites pluies intercalées à point nommé nous ont bien aidé... un été indien qui a permis à nos parcelles de finir leur maturation dans des conditions optimales.

Nos vendanges s'étalent du 23 septembre au 19 octobre, avec un ordre de ramassage pour cette récolte plus souvent déterminé par le terroir que par le cépage. Les moyennes de température plus contenues du millésime ont favorisé le développement de raisins moins sucrés mais plus expressifs, qui donnent naissance à des vins avec des taux d'alcool moins élevés. Les Merlots qui cette année n'ont pas eu à souffrir de fortes chaleurs sont frais, élégants, très aromatiques avec de magnifiques notes de fruits rouges.

Les Cabernets princes du millésime sont particulièrement réussis.

Le Cabernet Sauvignon avec ses notes de réglisse, d'épices et de violette est d'une grande intensité. Le Cabernet franc apporte une touche bourguignonne et fumée charmeuse, tandis que le Petit Verdot est juste incroyable avec une magnifique profondeur de couleur, d'arômes - poivre, myrtille sauvage - et de texture !



2021

EN PRIMEUR

INFORMATIONS GÉNÉRALES

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

58 hectares en AOC Margaux

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

32 ans

DENSITÉ DE PLANTATION

8 500 pieds/hectare

TERROIR

Graves garonnaises
Argilo-calcaires

ENCÉPAGEMENT

57 % Merlot
36 % Cabernet Sauvignon
4 % Cabernet franc
3 % Petit Verdot

2021

VENDANGES

28 septembre – 12 octobre

RENDEMENT

6 à 8 grappes/pied

ASSEMBLAGE

60 % Merlot
35 % Cabernet Sauvignon
3 % Petit Verdot
2 % Cabernet franc

ÉLEVAGE

25 % de barriques neuves issues des grandes
forêts françaises (Belleme, Moselle, Allier,
Rambouillet)
Mise en bouteille envisagée : juin 2023

DEGRÉ D'ALCOOL

≈ 12.5 %

PH & AT

≈ 3.70 ≈ 3.65