



## Margaux

### Propriétaire

Claire VILLARS LURTON

### Oenologue Conseil

Eric BOISSENOT

### Superficie du Vignoble

10 hectares

### Nature du sol

Graves profondes et sables grossiers sur marnes calcaires

### Vinification

Traditionnelle, en cuve béton et bois. Vinification parcellaire.

### Vin certifié Agriculture Biologique depuis 2015

Certification **biodynamie** (Demeter) en cours

### Assemblage

57 % cabernet sauvignon, 35 % merlot et 8 % petit verdot

### Elevage

20 % de barriques neuves, de chêne français. 12 mois d'élevage



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2018

2018 est un millésime qui assurément va marquer les esprits... D'une part parce qu'il a été très difficile à enfanter. Un printemps humide et une pression phytosanitaire exceptionnelle ont été suivis par un été aux conditions d'ensoleillement tout aussi extrêmes. Certaines zones de l'appellation Margaux et plus généralement du Sud Médoc furent privilégiées par quelques orages pendant l'été qui permirent de diminuer l'impact du stress hydrique engendré par ces magnifiques conditions estivales.

Des moûts aux potentiels fermentaires compliqués (degrés élevés, acide malique en concentration faible) finirent par maintenir les équipes techniques sous pression jusqu'à la fin des vinifications. Par ailleurs, la qualité des vins produits présente un caractère et une douceur tout à fait remarquables. Dès les premiers jours de vinifications, les bacs de remontage embaumaient les chais d'un parfum généreux et intense laissant présager aux moûts des caractères juteux et gourmands.

Les dégustations de fin de macération révélant des vins à la fois puissants et concentrés confirmaient ainsi notre ressenti. Malgré des degrés élevés, les niveaux d'acidités sont restés modérés permettant aux vins de garder une fraîcheur surprenante. Sur le plan aromatique, les vins sont expressifs et précis, les bouches nous régalaient avec des trames à la fois puissantes et soyeuses.

La comparaison entre millésimes nous amène tout de suite vers de grandes références... 2009 pour la richesse et la gourmandise de son tempérament solaire, 2016 pour la puissance et l'onctuosité de la trame tannique de ce millésime à la capacité de garde remarquable. Un millésime à la croisée du meilleur des deux mondes : un précis mélange de classicisme et de générosité.

Eric Boissenot, Oenologue