

Pour Ludovic David, Directeur Général :

« Pour ce millésime rien ne coule de source. On parle dans l'histoire de « millésime de vigneron ». Le millésime « 2012 » en est un parfait exemple. Les choix humains sont au premier plan, une fois encore éléments déterminants de la qualité ! D'un soin rigoureux du vignoble dès le printemps, à notre attente de la maturité des raisins jusqu'à mi-octobre, notre investissement a été sans relâche. Des visites systématiques de chaque parcelle pour capter de manière réfléchie tout le potentiel du millésime et ne pas céder à la psychose d'une évolution négative des raisins, ont été primordiales pour établir nos sélections.

Quel curieux millésime où la maturité n'en finit pas de s'étirer et impose une succession d'arbitrages pour commencer à vendanger !

A ces choix qualitatifs s'ajoute notre travail au vignoble et sur les sols, leur préservation nous conforte dans la mise en oeuvre d'une viticulture toujours plus respectueuse de son environnement. Elle est aujourd'hui davantage révélatrice de notre grand terroir et du bio-équilibre que nous rétablissons année après année.

Le potentiel est là. Les merlots sont superbes et les cabernets ne demandent qu'à s'épanouir en barriques. L'élevage sera important pour affiner et marier tous ces éléments bruts entre eux. D'ores et déjà, ce nouveau millésime confortera le style élégant et charmeur des grands vins du Château Marquis de Terme. »

For Ludovic David, Managing Director :

« Nothing was straightforward in this vintage. One hears of certain years being described as a « winegrowers' vintage ». 2012 was a perfect example. The choices made in the vineyard were of vital importance, and were, once again, determining factors in the final quality! From rigorous care of the vines in early spring, to waiting for the grapes to ripen in mid-October, our commitment has been total. Careful visits of each plot with a view to systematically capturing the vintage's full potential, without succumbing to an irrational fear of disease or deterioration, were vital in establishing our selections.

The ripening stage was unusually long, requiring a series of decisions as each plot was harvested!

This meticulous quality control is accompanied by our work throughout the year on the vines and the soil, their robust health confirming the successful application of growing methods that are ever more respectful of the environment. Year after year this approach re-establishes balance and biodiversity in the vineyard, and reveals more of our great terroir.

The potential is there. The Merlots are already superb and the Cabernets will express their full character after some time in the barrel. The maturing stage will be important in order to refine and harmonise all of these raw elements. The elegant, sophisticated style of Château Marquis de Terme's Grands Vins is already very much in evidence in this new vintage."



CHATEAU
MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

CHATEAU MARQUIS DE TERME

BP 11 - 33460 MARGAUX - France

www.chateau-marquis-de-terme.com

mdt@chateau-marquis-de-terme.com

Tél. : +33 (0)5 57 88 30 01

Fax : +33 (0)5 57 88 32 51



Millésime
2012

CHATEAU
MARQUIS DE TERME
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX





Appellation : Margaux, Grand Cru Classé.

Surface of the vineyard : 39,5 hectares

Terroir : Gravel typical of Margaux, made of quartz and quartzite, at least 4 metres thick, where Cabernet Sauvignon releases its full potential. Locally the deep gravel is more clayish, which is better suited to Merlot.

Grape varieties : 60% Cabernet Sauvignon – 33% Merlot
7% Petit Verdot

Vine density : 10 000 roots / hectare

Average age of grape vines : 35 years

Field working methods : Plot by plot management, well-reasoned protection and respect of the ecological balance.

Located in the heart of Margaux appellation, the ancient origins of the estate back in the XVth century, but his name will be given by François de Péguilhan, Marquis de Terme, in 1762.

The Sénéclauze Family, the owner since 1935, contributes to Château Marquis de Terme's development.



2012, A year of vigilance !

Weather conditions : After a cold winter, a mild, wet spring resulted in the vines developing a substantial leaf area, the like of which we have not seen for at least five years. Alternating sun and rain favoured rigorous, uniform growth. The summer was dry from July to early September (less than 5 mm of rain) which slowed down the ripening of the grapes. A beautiful sunny, warm September confirmed that this was a vintage with considerable potential. However, rain at the end of September brought concerns over the harvest. The vineyard, having been well prepared with the removal of excess foliage, stood up particularly well; the vines were in such need of water that on some plots we were able to observe a resumption of the ripening process area by area. From 24 to 27 September, there was a dramatic deterioration of weather conditions with a rare phenomenon for Bordeaux, a tropical week, with 90% humidity accompanied by day time temperatures of 25/28°C, necessitating drastic choices regarding the harvests.

The harvest : Plot selection, manual harvesting with sorting table in the cellar.

Merlot : From October 9 to 11 - Petit Verdot : October 12 – Cabernet Sauvignon : From October 13 to 18.

Plot yield : 33 hectolitres / hectare

Vinification : Filling of barrels via gravity, without pumping. Vinification in thermo-regulated stainless steel vats.

Ageing : Ageing for 16 to 18 months in French oak barrels, with 50% new barrels.

Blending : 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot

Production : 79 500 bottles

Millésime 2012, des choix humains avant tout !

Conditions météorologiques : Après un hiver frais, un printemps doux et humide a permis l'installation d'une très belle surface foliaire que nous n'avions plus observée depuis 5 ans. Une alternance de soleil et de pluie a favorisé une pousse homogène et vigoureuse de la vigne. Un été sec de juillet à début septembre (moins de 5 mm d'eau) a ralenti la maturité des baies. Un bel ensoleillement et les chaleurs de septembre ont définitivement confirmé le potentiel du millésime. Les pluies de fin septembre ont néanmoins lancé la pression des vendanges. Le vignoble, bien préparé par des effeuillages maîtrisés a particulièrement bien tenu, permettant d'observer sur plusieurs parcelles une reprise de maturité par secteur, tant la vigne était en attente d'eau. Du 24 au 27 septembre, nous avons assisté à une dégradation radicale des conditions météorologiques avec un phénomène rare pour Bordeaux, une semaine tropicale où les 90% d'humidité côtoyaient les 25/28°C dans la journée, imposant des choix drastiques pour les vendanges.

Vendanges : Vendanges manuelles, tri sévère au chai.

Merlot : 9 - 11 octobre – Petit Verdot : 12 octobre – Cabernet Sauvignon : 13 - 18 octobre

Rendement parcellaire : 33 hectolitres / hectare

Vinification : Mise en cuves par gravité, sans pompage. Vinification en cuves béton et inox thermorégulées.

Élevage : De 16 à 18 mois en barriques de chêne français, dont 50% de bois neuf.

Assemblage : 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot

Production : 79 500 bouteilles

Situé au coeur de l'appellation Margaux, les origines de ce cru remontent au XVème siècle, mais son nom lui sera donné en 1762, par François de Péguilhan, Marquis de Terme.

La famille Sénéclauze, propriétaire depuis 1935, contribue au développement du Château Marquis de Terme.

Appellation : Margaux, Grand Cru Classé

Surface du vignoble : 39,5 hectares

Terroir : Graves typiques de Margaux, constituées de quartz et quartzites, épaisses d'au moins 4 mètres où le Cabernet Sauvignon donne le meilleur de lui-même. Elles sont localement plus argileuses en profondeur convenant alors davantage au Merlot.

Encépagement : 60% Cabernet Sauvignon – 33% Merlot
7% Petit Verdot

Densité de plantation : 10 000 pieds / hectare

Age moyen des vignes : 35 ans

Mode de culture : Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée et respect des équilibres écologiques.

