

## Le Millésime 2014

Après un millésime précédent difficile et imposant de rigoureuses sélections, le millésime 2014 nous est apparu simple à vendanger et vinifier. Pourtant, tout n'a pas été si facile et les conditions météorologiques ont joué avec nos nerfs ; nous rappelant s'il en était besoin, que la nature dicte sa loi et reste maître de la maturité finale de nos raisins. Magie du terroir et de cette situation géographique entre terre et océan, un anticyclone s'est positionné sur la façade Atlantique début septembre, installant l'été jusqu'au mois d'octobre. Un été indien salvateur, chaud et sec induisant les stress hydriques nécessaires à l'aboutissement de la maturité.

C'est une belle alchimie entre des décisions d'hommes, un terroir, et des conditions météorologiques particulières, qui nous permettent de penser que sans aucun doute ce millésime 2014 viendra rejoindre les Grands millésimes du Château Marquis de Terme.

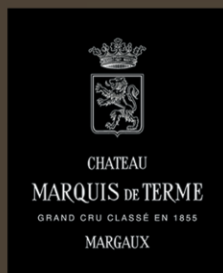
Ludovic David, Directeur Général

Et hanc quidem praeter oppida multa duae civitates exornant Seleucia opus Seleuci regis, et Claudiopolis quam deduxit coloniam Claudius Caesar. Isaura enim antehac nimum potens, olim subversa ut rebellatrix interneciva aegre vestigia claritudinis pristinae monstrat admodum pauca.

Raptim igitur properantes ut motus sui rumores celeritate nimia praevenirent, vigore corporum ac levitate confisi per flexuosas semitas ad summitates collium tardius evadebant. et cum superatis difficultatibus arduis ad supercilia venissent fluvii Melanis alti et verticosi, qui pro muro tuetur accolat circumfusos, augente nocte adulta terrorem quievire paulisper lucem opperientes. arbitrabantur enim nullo impediendo transgressi inopino.

Quis enim aut eum diligit quem metuat, aut eum a quo se metui putet? Coluntur tamen simulatione dumtaxat ad tempus.

Ludovic David, Managing Director



BP11 - 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



CHATEAU  
MARQUIS DE TERME  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

M I L L É S I M E  
2014





## 2014 Force & Élé g a n c e

**S**itué au cœur de l'appellation Margaux, les origines de ce cru remontent au XV<sup>ème</sup> siècle, mais son nom lui sera donné en 1762, par François de Péguilhan, Marquis de Terme. La famille Sénéclauze, propriétaire depuis 1935, perpétue l'histoire de la propriété entre modernité et authenticité.

**Appellation :** Margaux, Grand Cru Classé.

**Surface du vignoble :** 39,5 hectares.

**Terroir :** Graves typiques de Margaux.

**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 vignobles. Lutte raisonnée et respect des équilibres écologiques de la faune et de la flore.

**Vendanges :** manuelles, tri sévère au chai. Merlot : du 23 septembre au 8 octobre. Petit Verdot : le 13 octobre. Cabernet Sauvignon : du 3 au 17 octobre.

**Rendement parcellaire :** 35 hectolitres / hectare.

**Vinification :** mise en cuve par gravité, sans pompage. Vinification en cuves béton, inox et bois thermorégulées.

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

**Assemblage :** 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Petit Verdot.

**Production :** 96 000 bouteilles.

**Conditions météorologiques :** L'hiver 2013/2014 fut très doux et pluvieux (430 mm de précipitations en 3 mois). Les températures supérieures à la moyenne ont déclenché autour du 10 mars un débourrement précoce pour se généraliser vers le 20 mars. La végétation s'est rapidement développée permettant à la vigne une avance de 15 jours sur son cycle normal. Les températures douces se sont maintenues jusqu'à la mi-mai rendant visibles les boutons floraux. Les premières fleurs de vigne ont fait leur apparition dès le 19 mai sous un temps frais, humide et une fois encore la pluie s'est installée, favorisant la coulure des merlots et une qualité moyenne de floraison.

Les parcelles plus tardives ont bénéficié de belles chaleurs et d'un fort ensoleillement bénéfique pour le développement de la vigne. Les températures du mois de juillet coïncident avec la moyenne des dix dernières années tandis que les températures du mois d'août sont bien plus basses que la normale (-2°C) faisant perdre à la vigne la précocité du cycle végétatif.

Dès le début du mois de septembre, un anticyclone s'est positionné sur la façade atlantique installant un été indien faisant de ce mois le plus chaud et le plus sec depuis 100 ans (265 heures d'ensoleillement et seulement 22 mm de pluie).

**L**ocated in the heart of Margaux appellation, the ancient origins of the estate back in the XV<sup>th</sup> century, but his name will be given by François de Péguilhan, Marquis de Terme, in 1762. The Sénéclauze Family, the owner since 1935, perpetuates the history of the property between modernity and authenticity.

**Appellation :** Margaux, Grand Cru Classé.

**Surface of the vineyard:** 39,5 hectares.

**Terroir:** Gravel typical of Margaux.

**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 method:** plot by plot management, sustainable protection and respect of the ecological balance of fauna and flora.

**The harvest:** plot selection, manual harvesting with sorting table in the cellar. Merlot: from septembre 23 to october 8. Petit Verdot: october 13. Cabernet Sauvignon: from october 3 to 17.

**Plot yield:** 35 hectolitres / hectare.

**Vinification:** filling of vats via gravity, without pumping. Vinification in thermo-regulated stainless vats, concrete vats and oak tanks.

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

**Blending:** 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Petit Verdot.

**Production:** 96 000 bottles.

**Conditions météorologiques:** Ex his quidam aeternitati se commendari posse per statuas aestimantes eas ardentier adfectant quasi plus praemii de figmentis aereis sensu carentibus adepturi, quam ex conscientia honeste recteque factorum, easque auro curant inbracteari, quod Acilio Glabroni delatum est primo, cum consiliis armisque regem superasset Antiochum. quam autem sit pulchrum exigua haec spernentem et minima ad ascensus verae gloriae tendere longos et arduos, ut memorat vates Ascræus, Censorius Cato monstravit. qui interrogatus quam ob rem inter multos... statuam non haberet malo inquit ambigere bonos quam ob rem id non meruerim, quam quod est gravius cur inpetrauerim mussitare.