



# CHATEAU LABÉGORCE MARGAUX

Millésime 2018

Du buisson épineux tel que l'étymologie de gorsse le suggère au splendide vignoble de Labégorce d'aujourd'hui, des générations de seigneurs et de cultivateurs se sont succédé pour façonner l'identité du domaine. Il a aussi fallu une vision, une intuition qui révèle, par l'ambition qui la porte, le formidable potentiel d'un terroir.

Le coup de foudre d'Hubert Perrodo en 1989 s'inscrit dans la lignée de ceux qui ont aimé cette terre au fil des

siècles. C'est ainsi que plus de deux cents ans après le morcellement de la propriété en 3 parties (Labégorce Margaux, Labégorce Zédé et Labbé Gorsse de Gorsse), il réussit le pari fou de la réunir.

Le nouveau grand Labégorce (depuis le millésime 2009) offre une palette gustative au fruit éclatant, étendue, riche, complexe, suave, bordée par de délicats tannins fondus avec beaucoup de finesse.



## FICHE TECHNIQUE

### Informations générales

#### Propriétaire

Famille Perrodo,  
Nathalie Perrodo Samani

#### Directeur Général

Marjolaine Maurice de Coninck

#### Oenologue conseil

Claude Gros

#### Appellation

AOC Margaux

#### Second vin

Zédé de Labégorce  
AOC Margaux

#### Production moyenne

Labégorce Margaux :  
12 000 caisses/an  
Zédé de Labégorce :  
4 000 caisses/an

### Caractéristiques techniques

#### Superficie

65 hectares AOC Margaux

#### Terroir

70% sablo-graveleux  
30% sablo-limoneux

#### Encépagement

50% Cabernet-Sauvignon  
45% Merlot  
3% Cabernet Franc  
2% Petit-Verdot

#### Âge moyen du vignoble

30 ans

#### Densité de plantation

8 800 - 10 000 pieds/hectare

#### Rendement moyen

5 à 6 grappes par pied

### Conduite du vignoble

Les pratiques culturales sont traditionnelles, raisonnées, très soucieuses de l'équilibre et du bien-être du sol, de la plante et de la faune auxiliaire

#### Taille

Guyot double, raisonnée au pied, attention particulière portée à l'aération et l'étalement des rameaux. Formation continue des vigneron

#### Travaux en vert

Dédoublage, épamprage  
Échardage, effeuillage  
Éclaircissage

#### Récolte

Vendanges manuelles en cagettes de 10 kg  
Tri de la vendange à la vigne et au chai

### Millésime 2018

#### Début des vendanges

20 septembre 2018

#### Fin des vendanges

15 octobre 2018

#### Vinification

Cuves béton thermorégulées  
Cuves inox thermorégulées  
Fermentation malolactique en barriques : 15%

#### Élevage

40% de bois neuf  
60% barriques d'un vin

Nos chênes sont issus des plus grandes forêts françaises (Belleme, Moselle, Allier, Rambouillet...) et européennes (Allemagne, Autriche...)

#### Assemblage

50% Cabernet-Sauvignon  
44% Merlot  
3% Cabernet Franc  
3% Petit-Verdot

## DERNIERS MILLÉSIMES NOTÉS

### 2015

Wine Advocate **93**  
Antonio Galloni **92**  
James Suckling **94**  
Wine Spectator **88**  
Decanter **90**  
Wine Enthusiast **94-96**

### 2016

Wine Advocate **94-96**  
Vinous by Neal Martin **94**  
James Suckling **95**  
Wine Spectator **90**  
Decanter **93**  
Wine Enthusiast **95**

### 2017

Wine Advocate **89-91**  
Jeb Dunnuck **91-93**  
James Suckling **92-93**  
Wine Spectator **90-93**  
Decanter **92**  
Wine Enthusiast **89-91**

### 2018

Wine Spectator **92-95**  
Decanter **93**  
James Suckling **93-94**  
Wine Enthusiast **93-95**

CHATEAU LABÉGORCE MARGAUX  
33460 Margaux - France  
tél. +33 557 88 71 32  
contact@labegorce.com  
www.chateau-labegorce.fr