



GRAND CRU CLASSÉ



CHATEAU
MARQUIS D'ALESMÉ



PRIMEURS 2021





CONDITIONS DU MILLESIME

Le millésime 2021 est né sous un climat sans répit pour nos vigneronnes 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 aidés... 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 !



GRAND CRU CLASSÉ



VINTAGE CONDITIONS

Our 2021 vintage was born in a relentlessly tough climate for our winegrowers, but when the harvest kicked off we gathered some fine grapes: small berries with nice red stalks, beautiful skins and ripe pips. They were just what we'd been hoping for! From late summer to October, brilliant sunshine combined with light sporadic showers were a great help: the Indian summer allowed our vines to finish ripening in optimum conditions.

We harvested from September 23rd to October 19th, with the picking order more often determined by the terroir than by the grape variety. The lower average temperatures this year encouraged the development of less sweet but more expressive grapes, resulting in wines with a lower alcohol content.

The Merlots, which did not have to cope with very high temperatures this year, are fresh, elegant and very aromatic with magnificent red fruit accents. This year's princely Cabernets are especially outstanding.

The Cabernet Sauvignon with its liquorice, spice and violet notes is very intense. The Cabernet Franc brings a charming Burgundy smoky touch, while the Petit Verdot is nothing short of incredible with its magnificent depth of colour, aroma (pepper, wild blueberry) and texture!