

Pour Ludovic David, Directeur Général

“La liste est longue des difficultés rencontrées au cours de ce millésime 2013 : un printemps pluvieux et froid, de la coulure, du millerandage, un retard de maturité, une présence croissante de la pourriture grise, une production très faible...”

De mémoire de viticulteur un tel cumul nous ramène des décennies en arrière. C’est une année de défis, de décisions fortes et de choix techniques minutieux qui se sont imposés à nous. Les mots “sélection” et “rigueur” ont rarement eu autant de sens dans le travail de notre équipe.

Les derniers investissements en réception vendange et équipement de tri au chai, nous ont permis d’être intraitables sur les raisins destinés à être mis en cuves. Indiscutablement l’amélioration des techniques de vinification, plus douces, plus naturelles mises en œuvre depuis 5 ans nous permettent d’optimiser la texture et le soyeux des tanins.

Une fois encore la nature sait nous rappeler que le vin reste un magnifique produit issu du terroir et n’est en rien un produit industriel. Il est marqué par son climat à chaque millésime, et c’est ce qui lui donne sa dimension historique et culturelle que nous défendons. Nous avons relevé le défi de la qualité à tout prix.

Dans les chais, un millésime agréable, souple, de garde moyenne, de fraîcheur et d’équilibre vient rejoindre les Grands Vins du Château Marquis de Terme.”

Ludovic David, Managing Director

“The list of difficulties encountered in the course of the 2013 vintage is long: a wet, cold spring, flower abortion, uneven grape size, delayed ripening, an increasing threat of grey rot, and very low yields...”

One would have to go back decades to find such a catalogue of misfortunes.

This was a year of challenges, of big decisions, and of meticulous care at the technical level. Rarely have the words “selection” and “rigour” had as much significance for our team.

Recent investments in our system for receiving and sorting the harvest in the winery have given us strict control over the grapes going into the vats.

There can be no doubt that improvements in vinification methods, with gentler, more natural techniques being used for the past five years, have enabled us to optimize the texture and silkiness of the tannins.

Once again nature has reminded us that, far from becoming an industrial product, wine is a product of the terroir. Its character is affected by the climate during each vintage, and it is this that gives it the historical, cultural dimension that we strive to protect. We rose to the challenge of maintaining quality at all costs.

Now in barrels, this pleasant, supple vintage, with good balance and freshness, joins the Grands Vins of Château Marquis de Terme and promises to age well over the medium term.”

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

Conception : Curious d - Crédits photos : Château Marquis de Terme



CHATEAU

MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

millésime

2013

raffinement

2013

elegant

Situé au cœur de l'appellation Margaux, les origines de ce cru remontent au XV^{ème} 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.

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.

- **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.

- **Vendanges :** Vendanges manuelles, tri sévère au chai. Merlot : du 2 au 4 octobre. Petit Verdot : les 8 et 11 octobre. Cabernet Sauvignon : du 8 au 11 octobre.
- **Rendement parcellaire :** 27 hectolitres / hectare.
- **Vinification :** Mise en cuves par gravité, sans pompage. Vinification en cuves béton, inox et bois thermorégulées.
- **Élevage :** De 16 à 18 mois en barriques de chêne français, dont 50% de bois neuf.
- **Assemblage :** 58% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 7% Petit Verdot.
- **Production :** 48 000 bouteilles.

• **Conditions météorologiques :** L'année 2013 a été une année fraîche et humide (205 jours de pluie). La climatologie fut capricieuse. Dans la période de mai à juin nous constatons une baisse des températures de -3°C par rapport à la moyenne trentenaire et +50% de pluie au mois de juin entraînant une floraison avec 15 jours de retard et des problèmes de fécondation provoquant de la coulure et du millerandage. Le déficit de température cumulé a été défavorable au développement du vignoble et des raisins induisant un retard de 3 semaines du cycle végétatif de la vigne. Malgré un bel été chaud et plutôt sec les températures estivales de juillet et août n'ont pas permis de compenser tout le décalage de maturité accumulé. À partir de la mi-septembre, des températures douces (jusqu'à 27°C en octobre) et un temps pluvieux (142 mm en 2 mois, soit 43 jours de pluie) ont augmenté la pression phytosanitaire imposant des décisions de vendange rapide.

- **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.

- **The harvest:** Plot selection, manual harvesting with sorting table in the cellar. Merlot: From october 2 to 4. Petit Verdot: october 8 and 11. Cabernet Sauvignon: From october 8 to 11.
- **Plot yield:** 27 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 barrels, with 50% new barrels.
- **Blending:** 58% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 7% Petit Verdot.
- **Production:** 48 000 bottles.

• **Weather conditions:** 2013 was a cool, wet year (with 205 days of rain). The weather was capricious. In the period from may to june we saw a drop in temperatures of 3°C compared to thirty-year averages, and 50% more rain in june, causing flowering to be delayed by 15 days and then fertilization problems, resulting in flower abortion and uneven grape size. The accumulated effect of the lower temperatures was to slow down the vines' development and by the end of june there was a three week delay in the growth cycle. Despite a beautiful, hot, rather dry summer, with high temperatures in july and august, the grapes were unable to completely catch up. Mild temperatures from mid-september (up to 27°C in october) and rainy weather (142 mm in two months, corresponding to 43 days of rain) increased the risk of disease, obliging us to harvest the grapes as quickly as possible.

