



MILLÉSIME

2 0 1 6

# HARMONIE ET ELÉGANCE

Propriété historique du XVe siècle située au cœur de l'appellation Margaux, le Château Marquis de Terme connaît aujourd'hui un véritable renouveau inspiré par l'innovation et le respect du terroir.

La Famille Sénéclauze propriétaire depuis 1935, contribue génération après génération à rendre incontournables les vins du Château Marquis de Terme.

---

## VENDANGES :

Vendanges manuelles, tri sévère au chai.

Merlot : 29 septembre.

Petit Verdot : 13 octobre.

Cabernet Sauvignon du 14 au 21 octobre.

## VINIFICATION :

Mise en cuve par gravité sans pompage.

Vinification en cuves tronconiques thermo-régulées en bois, béton et inox.

60% Cabernet Sauvignon - 35% Merlot - 5% Petit Verdot

---

## CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES:

Cette année 2016 aura été marquée par un hiver exceptionnellement doux. La température moyenne était supérieure de 1.9°C à la moyenne et les précipitations extrêmement importantes entre janvier et février. En mars, les températures basses associées aux importantes quantités d'eau présentes dans les sols, ont retardé le réchauffement et compensé l'avance prise par le débourrement. La floraison a débuté le 06 juin avant d'atteindre son apogée vers le 13 juin.

Dès fin juin, l'installation d'un temps sec fit apparaître des signes de stress hydrique sur nos jeunes vignes, ainsi que sur nos plans de Cabernet-Sauvignon. Les températures estivales furent normales jusqu'à la mi-août, puis l'été indien s'est paisiblement installé jusqu'à mi-novembre ; mais le manque de pluie ayant provoqué un stress hydrique important dans le vignoble, nous avons assisté à des blocages de maturation des raisins et quelques défoliations sur des jeunes vignes, empêchant de ce fait le grossissement des baies. Le 13 septembre une pluie salvatrice de 50 mm a permis de réactiver le fonctionnement de la vigne pour permettre sa phase finale de maturation et une vendange optimale.

# HARMONY AND ELEGANCE

A historic 15th century property situated in the heart of the Margaux appellation, Château Marquis de Terme is today seeing a real renewal inspired by innovation and respect for terroir.

The Sénéclauze family, owners since 1935, have contributed generation after generation to making the wine of Château Marquis de Terme one of the greats.

---

## HARVEST:

Plot by plot management of the vineyard.

Hand picking, strict selection on the vines and in the cellar.

Merlot: 29 September.

Petit Verdot: 13 October.

Cabernet Sauvignon from 14 to 21 October.

## VINIFICATION:

Gravity filling of tanks without pumping.

Vinification in conical temperature-controlled tanks in oak, concrete and stainless steel.

60% Cabernet Sauvignon - 35% Merlot - 5% Petit Verdot

---

## WEATHER CONDITIONS:

2016 was marked by an exceptionally mild winter. The average temperature was 1.9°C higher than average and there was extremely heavy rainfall between January and February. In March, low temperatures associated with the large quantities of water in the soils slowed down warming and compensated for the early bud burst. Flowering started on 6 June and reached its peak around 13 June.

From the end of June, the dry weather that set in gave rise to signs of water stress in our young vines, as well as our Cabernet Sauvignons. The summer temperatures were normal until mid August, when the Indian summer set in until mid November; but the lack of rain having caused major water stress in the vineyard, we saw blocked ripening of the grapes and some defoliation of the young vines, thus hindering the enlargement of the berries. On 13 September, 50 mm of welcome rain reactivated the vines to allow the final phase of ripening and an optimal harvest.



CHATEAU  
MARQUIS DE TERME  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

Pour **Ludovic David**, Directeur Général

Les millésimes se succèdent et ne se ressemblent pas. Mais s'il est une habitude dans nos vignobles c'est de s'adapter, récolte après récolte à de fortes fluctuations météorologiques. Chaque année je me pose cette éternelle question de savoir si je vais vivre un millésime identique aux années précédentes. Je me dis toujours que cela démarre comme celui-ci ou comme celui-là et puis patatras...! La campagne viticole commence et tout est différent. Les prévisions restent difficiles dans la culture de la vigne. C'est pourtant ce qui rend **chaque millésime unique**, renforçant notre passion et cet « effet millésime » tant plébiscité. **Cette année 2016** ne déroge pas à la règle ; marquée par des caractéristiques fortes elle pourrait se définir tout simplement par ces quelques mots :

« **De la pluie qui mouille, du soleil qui sèche et de la pluie qui sauve !** » c'est une vraie comptine pour enfant que nous avons vécu cette année.

Très sensible à l'eau et capable de faire face au stress hydrique, la vigne a su s'adapter une fois encore à ces fortes variations en jouant subtilement avec la pluie et le soleil afin de produire des raisins de très grande qualité. Notre métier de viticulteur réside dans notre capacité à faire face aux caprices de la nature. L'émotion d'un nouveau millésime naît et avec elle, le désir d'en parler à notre entourage en racontant son histoire. Dans la mémoire des millésimes de Bordeaux on cite souvent les duos : 1982/1983, 1989/1990, 2000/2001 et le fameux 2009/2010 ... Aujourd'hui et surtout demain nous devons ajouter 2015/2016 et continuer à apprécier longtemps ce nouveau grand duo. 2016 est un grand millésime d'élégance et de fraîcheur aromatique.

For **Ludovic David**, Managing Director

One vintage follows another, but they are not always similar. But if there is one habit in our vineyards, it is that of adapting, year after year, to strong fluctuations in the climate. Each year I ask myself this eternal question: to know if I am going to live through a vintage identical to one of previous years. I always tell myself that it has started like this one or that one, and then... Crash! The viticultural season starts and everything changes. Forecasting remains difficult in viticulture. Yet this is what makes each **vintage unique**, strengthening our passion and this "vintage effect" that is so sought-after. **2016** does not depart from the rule. Marked by strong characteristics, it could be summed up simply in these few words:

**"Rain that soaks, sun that dries and rain that saves!"** – it is a real nursery rhyme that we have lived through this year.

Very sensitive to water and able to cope with water stress, the vine had to adapt once again to these strong variations by playing subtly with the rain and the sun to produce grapes of very high quality. Our craft as winegrowers rests in our ability to face up to the vagaries of nature. The emotion of a new vintage is born and with it, the wish to talk about it, telling its story. In the history of Bordeaux vintages, we often refer to duos: 1982/1983, 1989/1990, 2000/2001 and the famous 2009/2010... Today and above all tomorrow we must add 2015/2016 and continue to appreciate this new great duo for a long time. 2016 is a great vintage, with elegance and aromatic freshness.

CHATEAU MARQUIS DE TERME

BP 11 - 33460 MARGAUX - France

[www.chateau-marquis-de-terme.com](http://www.chateau-marquis-de-terme.com)

[mdt@chateau-marquis-de-terme.com](mailto:mdt@chateau-marquis-de-terme.com)

Tél. : +33 (0)5 57 88 30 01

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