



CHATEAU  
**MARQUIS DE TERME**  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

**PRESS BOOK - SEPTEMBRE 2017**



UNE HISTOIRE, UNE PASSION...

---

Découvrez un Grand Cru Classé 1855 en pleine évolution



# Le Monde

## Château Marquis de Terme, margaux, rouge, 2014

C'est un margaux qui monte, qui monte. Le Marquis de Terme ne cesse de s'améliorer, et ce millésime en est un beau représentant. Un nez généreux, concentré autour des framboises, groseilles et d'un boisé assez fin. Les tanins sont d'une élégance rare et la bouche possède une structure serrée et en longueur, ou plutôt celle d'un ascenseur pas très large, mais qui peut nous emmener haut. 31,75 €



DE CEPS EN CAVE

# Ces vigneronns qui bichonnent leur terroir

**DISTINCTION** 120 producteurs ont reçu, hier, leur certificat de Haute valeur environnementale, pour les efforts fournis

**CÉSAR COMPADRE**  
c.compadre@sudouest.fr

**O**n le sait, respecter au mieux l'environnement sous toutes ses formes est un défi de taille pour le monde du vin.

En Gironde, 10 % du territoire est occupé par de la vigne, et près d'un emploi sur six est lié à ce vaste secteur d'activité. Autant dire que tout ce qui s'y passe est scruté à la loupe.

Hier, les projecteurs étaient fixés sur le Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB), l'organe regroupant tous les producteurs et les négociants. Le thème du jour ? Célébrer les efforts accomplis sur le front du respect du terroir. Quelque 120 viticulteurs ont ainsi reçu leur diplôme de Haute valeur environnementale (HVE), une qualification officielle de l'État français.

## Un travail collectif

« C'est la première fois qu'un si grand nombre d'exploitations reçoit cette distinction dans le cadre d'une démarche collective », a indiqué Allan Sichel, le président du CIVB.

En fait, dans le maquis des normes françaises, européennes ou de niveau mondial (normes ISO) venant reconnaître les efforts des viticulteurs, le Bordelais a une bonne longueur d'avance.

En effet, cette reconnaissance HVE - le plus haut niveau des normes existantes - est le prolongement naturel du Système de mana-

gement environnemental (SME), mis en place dès 2011. « Cette démarche nous a beaucoup apporté », se réjouit David Houdet, responsable au château Marquis de Terme, un cru classé 1855 en AOC Margaux. Il fait parti des 230 structures (propriétés, coopératives, négociants) s'étant lancées dans l'aventure.

« Tout le processus de production est concerné. Des traitements phytosanitaires au développement de la biodiversité, des techniques de fertilisation aux économies d'eau dans les chais. Sans oublier la sensibilisation du personnel au recyclage des emballages utilisés sur l'exploitation. Un travail transversal qui nous a vraiment boostés », note l'expert, présent, hier, avec des dizaines d'autres collègues pour recevoir leur sésame HVE.

## Toute la filière a la pression

Au-delà des exploitations qui appliquent le cahier des charges de la viticulture biologique (la norme la plus connue du grand public), il existe bien d'autres routes pour préserver l'environnement au sens large.

« D'ici à 2025, tous les profession-

nels bordelais doivent être engagés dans une des démarches existantes », indique-t-on à l'interprofession.

Un objectif ambitieux qui met la pression sur nombre d'adhérents, qui se sentent dépassés par les réformes à mener. Mais a priori, il n'y a pas le choix, et la demande sociale laissera peu de répit... « Les affaires autour de la coexistence entre vigneronns et riverains au sujet des épandages sont dans toutes les têtes », remarque un dirigeant.

## Logo HVE sur la bouteille

« Tous les efforts menés chez nous demandent aussi la tenue d'une paperaise chronophage. Nous fêtons cette récompense HVE avec tout le personnel », ajoute David Houdet, qui compte bien, année après année, œuvrer pour continuer à avoir ses labels SME et HVE. Nouveauté de taille avec l'obtention de la norme Haute valeur environnementale, un logo pourra être apposé sur les étiquettes. De couleur rouge, il représente une parcelle avec une maison, un soleil éclatant et un papillon qui vole. Très bucolique.

Reste à savoir s'il sera utilisé ou non. Par exemple, sur un autre front, nombre de vigneronns en bio ne le mentionnent pas sur l'étiquette (logo vert).

Sur la liste des bons élèves en HVE, on trouve aussi des références comme les châteaux Smith Haut Lafitte ou Chantegrive.

## Le vin du jour : Château Marquis de Terme 2012

- **Domaine** : Château Marquis de Terme
- **Vin** : Château Marquis de Terme
- **4ème Cru Classé**
- **Région** : Bordeaux - Médoc
- **Appellation** : Margaux
- **Cépages** : Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot



La note de dégustation de la rédaction du Figaro Vin  
4/5 Dégusté en 2013

Dégustation de la rédaction du Figaro Vin : Un beau vin dense, serré, assez compact, d'une belle matière avec une jolie finale épicée. D'une construction rigoureuse qui peut surprendre, il évoluera bien en bouteille.

### Conservation

Vin de garde :	Oui
Apogée :	3-12 ans
Plage de dégustation :	Entre 2016 et 2024
Plage de dégustation idéale :	Entre 2016 et 2020
Température idéale :	14° à 16°

### Dans les guides

- Hachette
- Meilleurs vins de France (RVF)
- Gault & Millau
- Bettane & Desseauve



## LES PRODUCTEURS QUI CONFIRMENT

Après nous avoir séduits depuis plusieurs millésimes, ces producteurs confirment cette année tous nos espoirs.



1

### BORDEAUX CHÂTEAU MARQUIS DE TERME



Ce quatrième cru de Margaux, acquis par la famille marseillaise Sénéclauze il y a plus de quatre-vingts ans, est longtemps resté un représentant discret, sérieux jusqu'à l'austérité, de l'appellation. Nommé à la tête du cru en 2009, Ludovic David a procédé à une véritable révolution dans la vinification et l'élevage de ce cru doté d'un terroir de grande valeur. Les vins récents sont riches en couleur, très puissants, harmonieux dans leur tannin, fort séducteurs mais ils peuvent encore progresser en finesse et subtilité aromatique. Ils ont en effet le potentiel d'égaliser les plus grands. Les prix sont encore accessibles pour ce niveau de qualité. C'est aujourd'hui une réjouissante valeur sûre.

■ Margaux 2016   Sec   >   NC	17,5-18/20
■ Margaux 2014   Sec   >   37 €	16,5/20
■ Margaux 2011   Sec   2019-27   40 €	16/20

3, route de Rauzan - B.P. 11, 33460 Margaux - Tél. 05 57 88 30 01 -  
mail@chateau-marquis-de-terme.com - www.chateau-marquis-de-terme.com -  
Visite : du lundi au vendredi de 9h à 17h, ouvert le samedi d'avril à novembre.



## LE MÉDOC / MARGAUX

### CH. MARQUIS DE TERME 2014 ★

■ 4<sup>e</sup> cru clas. | 96000 | ■ | 30 à 50 €

82 (83) 85 86 89 90 93 94 95 96 97 98 99 (00) 01 02 03 04

| 05 | 06 | 08 | 09 10 11 12 13 14

À cheval sur les communes de Margaux et de Cantenac, ce cru fondé en 1762 est propriété de la famille Sénéclauze depuis 1935. Aux commandes du vignoble de 40 ha, un nouveau directeur depuis 2009, Ludovic David, ingénieur agronome qui a fait ses armes dans le Libournais, chez Bernard Magrez.

Après deux millésimes consécutifs élus coups de cœur, ce cru est plus modeste dans ses ambitions cette année, mais son 2014 ne manque pas d'arguments, à commencer par une robe profonde à la frange encore vive. Le bouquet franc s'ouvre sur les fruits rouges bien mûrs, heureusement mariés aux épices de l'élevage. Dans le même registre (fruits rouges et boisé fondu), le palais offre une attaque assez ronde, vite relayée par d'agréables petits tanins, un peu vifs en finale.

☞ 2019-2025 ☜ canard rôti ■ La Couronne de Marquis de Terme 2014 (20 à 30 €; 47 000 b.) : vin cité.

📍 CH. MARQUIS DE TERME, 3, rte de Rauzan, 33460 Margaux, tél. 05 57 88 30 01, [mdt@chateau-marquis-de-terme.com](mailto:mdt@chateau-marquis-de-terme.com)     r.-v.

👤 Famille Sénéclauze

# LES MAGNUMS D'EN MAGNUM AILLEURS ET ICI

UN GRAND VIN CHILIEN, UN INCONNU DE BOURGOGNE, UN CLASSÉ DE BORDEAUX, UN CAHORS ET DES CHAMPAGNES DE COOPÉRATIVES

PAR **NICOLAS DE ROUYN**



## Château Marquis de Terme, grand cru classé, margaux 2015

### **[Pourquoi lui]**

Parce qu'il est infiniment agréable de dire à chacun le bien qu'on pense du vin de quelqu'un qu'on estime. Le directeur général des vignobles Sénéclauze, à qui l'on doit la renaissance du cru, s'appelle Ludovic David. Il a passé quatre années au sein de l'organisation Bernard Magrez, véritable "université" du vin qui forme *in situ* les cadres supérieurs de la filière aux arcanes de la production de grands vins. Et où chaque structure concurrente vient se servir en professionnels de haut niveau sans autrement de scrupules.

### **[On l'aime parce que]**

Un cru classé 1855 dans un millésime de grande garde à ce prix-là, je vous fais un dessin ou je vous mets trois caisses de six magnums ?

### **[Combien et combien]**

3 000 magnums, 82 euros le magnum

### **[Avec qui, avec quoi]**

Choisissez une réunion d'esprits libres, de ceux qui savent que le *bordeaux-bashing* est une imposture et qui comprennent ce que le mot "complexité" veut dire s'agissant d'un vin. Prenez le temps de les choisir avec soin, ce vin donnera son meilleur dans une dizaine d'années. Mais il est déjà bon aujourd'hui, comme tous les grands vins.

### **[Il ressemble à quoi]**

À ces super-bordeaux qui font l'essentiel du retour en grâce du bordeaux. Ce concept inventé sur un coin de table de réunion par Thierry Desseauve s'articule autour de trois axes, le plaisir immédiat, la qualité de la promesse dans le temps, le prix. Ce marquis-de-terme joue dans cette cour.

### **[La bonne heure du bonheur]**

À table et nulle part ailleurs, on n'est pas à NYC.

### **[Il fait penser à]**

Au plaisir de rentrer de vacances. On peut se promener partout, mais quand on revient, c'est dans un verre de bordeaux.

### **[Le hashtag]**

#bordeauxstgrand

### **[Le bug]**

On n'en voit pas souvent

### **[Ce qu'en dit le Bettane+Desseauve]**

Harmonie onctueuse et brillante, grand velouté, subtil. Complet, grande couleur, grand corps, magnifique velouté de texture, finesse réelle d'extraction, un vin au cœur de la grande réussite de cette appellation et un grand vin encore accessible en prix. 18/20

### **Ce côté**

« best buy »