



— CHATEAU —  
**MARQUIS DE TERME**

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

## Millésime 2021 / 2021 Vintage

- **Challenges / Dossier Spécial Primeurs – 10 mai 2022**

“Il faut s’intéresser à ce vin, au prix encore raisonnable pour un quatrième cru classé, dont le 2021 est particulièrement bien réussi. Pureté et précision aromatique (notes de fraise, cerise bigarreau), bouche juteuse, équilibre et fraîcheur.”

- **Les Echos / Entreprises – 28 avril 2022**

“ [...] Le propre d’un millésime atypique comme celui-ci est de permettre à des propriétés bien conduites de sortir du lot. C’est le cas, à Pessac de Latour Martillac, à Margaux de Marquis de Terme, à Saint-Estèphe de Meney [...].”

- **Terre de Vins – 28 avril 2022 – 95-96 (coup de cœur)**

“Profondeur et densité, une belle pureté de fruit (fraise écrasée) signée par une certaine sucrosité se devine. La bouche est d’une remarquable précision, très allongée et infusée, sur le juteux d’une cerise noire bien mûre, un soutien impeccable de l’architecture tannique et une bonne fraîcheur qui accompagne l’ensemble, jusqu’à la finale délicatement amère et salivante.”

- **Antonio Galloni / Vinous – 10 mai 2022 – 93-95**

“The 2021 Marquis de Terme is inky, vibrant and super-expressive. Dark fruit, bittersweet chocolate, spice and licorice are all dialed up. A whole range of floral and savory nuances lingers on the close. Readers will find a Margaux endowed with terrific depth as well as character. I am very much looking forward to tasting this from bottle.”





— CHATEAU —  
**MARQUIS DE TERME**

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

- **Neal Martin / Vinous – 12 mai 2022 – 92-94**

“The 2021 Marquis de Terme has an attractive bouquet with blackberry, bilberry and crushed iris petal scents. The palate is well balanced with sappy black fruit, fine tannins, well-judged acidity and a sapid finish. This actually punches above my expectations and looks promising. I look forward to re-tasting this in bottle because this is the best wine from the estate I’ve tasted in many years.”

- **James Suckling – 12 mai 2022 – 92-93**

“Tight and focused with blackberry, blueberry and some licorice character. Medium body, firm tannins and a bright, linear finish.”

- **Colin Hay / The Drinks Business – 13 mai 2022 – 91-93**

“This is easy, accessible and engaging. Dark, rich chocolate and black cherry fruit – a bit of the black forest here. This is seductive on the nose. And on the palate too, with very fine-grained cashmere tannins which wax and wane in little ripples of fruit through the quite dense mid-palate. Impressively compact and concentrated too, with a rolling, rippling sapid finish, if not perhaps quite the complexity, detail or delineation of the truly great.”

- **Jane Anson – 12 mai 2022 – 90**

“Appealing purity to the redcurrant and raspberry fruits on the nose, with tannins building slowly. Coffee grounds and bitter black chocolate add interest and depth, and although the fruit is flirting with underripe edges, this is well constructed with potential. Should soften over ageing.”

- **William Kelley / The Wine Advocate – 30 avril 2022 – 89-91**

“Exhibiting aromas of sweet cherries, berries, loamy soil and creamy new oak, the 2021 Marquis de Terme is medium to full-bodied, broad and fleshy, with a seamless, polished profile and creditable depth at the core despite the challenging vintage.”





— CHATEAU —  
**MARQUIS DE TERME**

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

- **Jacques Dupont et Olivier Bompas / Le Point - 19 mai 2022 - 16,5**

“Ce château, plus que discret autrefois – même si les vins ont toujours été de bonne tenue -, s’est assez soudainement ouvert depuis l’arrivée à sa tête de Ludovic David. Désormais, visites, dégustations et surtout restauration de grande classe sont de la partie. C’est le grand chef de La Rochelle, Grégory Coutanceau, qui a pris en charge la carte avec un réel succès. Le Médoc aux volets fermés des années fin de siècle (le XX<sup>e</sup>), c’est de l’histoire ancienne. Fruits noirs, bouche dense, tannique, riche, un peu accrocheur en finale, belle matière généreuse et velouté.”

