



GRAND CRU CLASSÉ



CHATEAU
MARQUIS D'ALESMÉ



PRIMEURS 2021





CONDITIONS DU MILLESIME

Le millésime 2021 est né sous un climat sans répit pour nos vignerons 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 aidé... 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



CHATEAU MARQUIS D'ALESME

2021

EN PRIMEUR

INFORMATIONS GÉNÉRALES

SUPERFICIE

15 hectares en AOC Margaux

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

40 ans

DENSITÉ DE PLANTATION

10 000 pieds/hectare

TERROIR

40 % argilo-calcaire
40 % silico-graveleux
20 % silico-marneux

ENCÉPAGEMENT

63 % Cabernet Sauvignon
30 % Merlot
5 % Petit Verdot
2 % Cabernet franc

2021

VENDANGES

30 septembre – 14 octobre

RENDEMENT

6 à 8 grappes/pied

ASSEMBLAGE

51 % Cabernet Sauvignon
40 % Merlot
6 % Petit Verdot
3 % Cabernet franc

ÉLEVAGE

60 % de barriques neuves issues des grandes forêts
françaises (Belleme, Moselle, Allier, Rambouillet)
40 % de barriques d'un vin
Mise en bouteille envisagée : septembre 2023

DEGRÉ D'ALCOOL

≈ 13 %

PH & AT

≈ 3.80 ≈ 3.55