

FICHE TECHNIQUE

ZÉDÉ DE LABEGORCE MARGAUX

Second vin du
Château Labégorce Margaux

HISTORIQUE DE LA PROPRIÉTÉ

Du buisson épineux tel que l'étymologie de gorsse le suggère au splendide vignoble de Labégorce d'aujourd'hui, des générations de seigneurs et de cultivateurs se sont succédé pour façonner l'identité du domaine. Il a aussi fallu une vision, une intuition qui révèle, par l'ambition qui la porte, le formidable potentiel d'un terroir. Le coup de foudre d'Hubert Perrodo en 1989 s'inscrit dans la lignée de ceux qui ont aimé cette terre au fil des siècles. C'est ainsi que plus de deux cents ans après le morcellement de la propriété en 3 parties (Labégorce Margaux, Labégorce Zédé et L'abbé Gorsse de Gorsse), il réussit le pari fou de la réunir. C'est aujourd'hui sa fille Nathalie Perrodo Samani qui a la responsabilité du domaine au nom de sa famille.



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Propriétaire
Famille Perrodo,
Nathalie Perrodo Samani

Directeur Général
Marjolaine Maurice de Coninck

Œnologue conseil
Claude Gros

Appellation
AOC Margaux

Superficie
62.5 hectares en AOC Margaux
4.5 hectares en AOC Haut-Médoc

Âge moyen du vignoble
30 ans

Densité de plantation
8 800 à 10 000 pieds/hectare

Rendement moyen
6 à 7 grappes par pied

Production moyenne
Labégorce Margaux
10 000 caisses/an
Zédé de Labégorce
4 000 caisses/an

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Terroir
70 % sablo-graveleux
30 % sablo-limoneux

Encépagement
50 % Cabernet-Sauvignon
45 % Merlot
3 % Cabernet Franc
2 % Petit-Verdot

CONDUITE DU VIGNOBLE

Nous pratiquons une viticulture respectueuse de l'environnement en phase avec les principes de l'agriculture biologique et la biodynamie. Une viticulture fondée sur la préservation de la biodiversité environnante, la prise en compte des paysages et la recherche d'un équilibre naturel.

Travail du sol
Attention forte au maintien de la vie des sols. Travail peu profond. Installation de couverts

végétaux et de paillis sur certaines parcelles.

Taille
Guyot double, raisonnée au pied, avec une attention particulière portée à l'aération et l'étalement des rameaux. Formation continue des vigneron.

Travaux en vert
Dédoublage, épamprage, échardage, effeuillage, éclaircissage.

Récolte
Vendanges manuelles. Tri de la vendange à la vigne et au chai.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification
Cuves béton thermorégulées. Fermentation malolactique en cuves.

Élevage
Durée : environ 12 mois.

MILLÉSIME 2021

Vendanges
Du 23 septembre
au 19 octobre 2021

Vinification
Cuves béton thermorégulées

Élevage
12 mois

Assemblage
60 % Merlot
40 % Cabernet-Sauvignon