

Château Margaux – 1er G.C.C. | Margaux France (MARGAUX) – 2018

Domaine

Ch. Margaux

Château Margaux is één van de beroemdste wijngaarden ter wereld, gelegen in de Médoc. Het domein omvat 262 hectaren. Château Margaux is geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé volgens het classificatiesysteem voor Bordeauxwijn van 1855. In de jaren 1950/1960 tot en met 1976 kon Château Margaux niet voldoen aan de verwachting die aan een Premier cru wordt gesteld. Na de aankoop van het domein in 1977 door de familie Mentzelopoulos kwam aan deze zwakke periode een resoluut einde. Door forse investeringen in de verwaarloosde wijngaard, maakte het domein in één keer de sprong van zwakste Premier cru naar één van de beste. In 1992 werden Perrier mineraalwater en de Italiaanse familie Agnelli (o.a. eigenaren van Fiat) door een complexe, internationale transactie mede-eigenaren van het château, maar Corinne Mentzelopoulos bleef de leiding houden. De harmonieuze samenwerking duurde 10 jaar, totdat de Agnelli groep in 2003 besloot hun aandeel in Château Margaux te verkopen. Corinne Mentzelopoulos kocht ze onmiddellijk terug en werd daarmee enig aandeelhouder van het domein.

Vinification

L'élevage en barriques est réalisé le plus tôt possible après la fin des fermentations, vers fin octobre ou début novembre. Au Château Margaux, cela se fait toujours en barriques neuves de chêne français, dont la finesse aromatique et la puissance des tanins influencent naturellement leurs vins. Les vins vieillissent en moyenne 2 ans avant d'être mis en bouteille.

Dégustation

Le Château Margaux 2018 est incroyable de concentration. La petite taille des baies et des rendements relativement faibles expliquent grandement des indices de tannins exceptionnellement élevés. Pourtant sa puissance ne présente aucune forme d'exubérance et aide à porter les arômes et la structure de ce vin très longtemps en finale.

Mets adaptées

Noix de veau braisée | Roti de bœuf | Pintade aux aïelles | Lamscarr? - geroosterd

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (90%), Cabernet Franc (4%), Merlot (4%), Petit Verdot (2%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 17°C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

