

CHÂTEAU LE COTEAU MARGAUX



Depuis qu'il reprend la propriété familiale en 1993, Eric Leglise a le souci d'une pratique saine de la viticulture. Les vignes n'ont jamais été désherbées. Il va progressivement mettre en place des méthodes agroécologiques originales en accord avec ses principes (confusion sexuelle, couvert végétal indigène, utilisation de compost, broyage des sarments, préservation des écosystèmes à proximité des vignes, fauche tardive, etc...). Le travail du sol est superficiel, avec l'objectif de la préservation du vivant tout en ayant un impact carbone le plus bas possible. Aujourd'hui, le vignoble se couvre de fleurs au printemps fournissant pollen et nectar aux différents pollinisateurs, abeilles et bourdons, qui peuplent ce biotope original. Près de 200 espèces différentes ont été recensées au Château le Coteau. Ici, on s'attache à laisser s'exprimer le plus pur caractère du terroir. Un élevage maîtrisé en barriques apporte complexité et profondeur. A majorité de cabernet sauvignon les vins sont fins et élégants.

2020

La vigne est précoce après un hiver doux. La pluviométrie printanière importante nous amène à lutter sans relâche contre la maladie. L'été est chaud et sec nous faisant craindre des blocages de maturité. Des pluies providentielles mi-août relancent le processus, et le beau temps qui s'installe ensuite nous offre un de nos plus beaux millésimes.

Vendanges: Manuelles du 14 09 2020 au 10 10 2020

Assemblage: : 55% de cabernet-sauvignon, 35% de merlot et 15% de cabernet-franc

Degré: 13,5%

Production: 33000 bouteilles

Enologues: Eric Boissenot, Marco Balsimelli



COMMENTAIRES ET NOTES

BERNARD BURTSCHY

Une rare propriété encore indépendante de douze hectares à Margaux avec des vignes labourées et menées sans insecticide. La robe est grenat sombre avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est de bonne densité avec un très joli fruit et de bonne longueur.

92/93

YVES BECK

Que de finesse et de typicité dans ce Margaux ! Belle symbiose entre des notes de cassis et la fraîcheur mentholée. Attaque juteuse et fruitée. Le vin est friand, équilibré, légèrement crémeux et parfaitement soutenu par des tanins puissants. Belle expression fruitée en finale. Un vin authentique et prometteur

91/93

MARKUS DEL MONEGO

Robe pourpre sombre aux reflets violacés et au cœur presque noir. Nez élégant, fruits contenus, notes de baies noires et de fruits à noyau. Boisé subtil. En bouche bien équilibré avec de la fraîcheur, des tanins mûrs, un fruit juteux et une longueur convaincante..

92/100

JAMES SUCKLING

Un vin rouge moyennement corsé avec des tanins fins . De plaisantes notes de baies et d'humus. Un caractère subtil et précis.

90/91

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE 12 HA

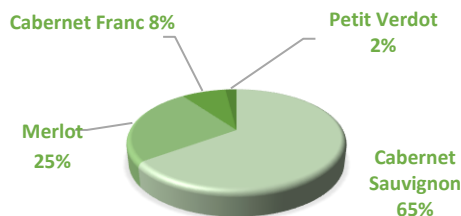
SOLS GRAVES DU GUNZ

DENSITE 8500 PIEDS/HA

AGE MOYEN DES VIGNES

40 ANS

ENCEPAGEMENT



LE CHAI

VINIFICATION

PARCELLAIRE

PETITES CUVES INOX

THERMOREGULEES

ELEVAGE

BARRIQUES

(40% NEUVES)

CHENE Français

12 A 15 MOIS