

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.

2018

Un printemps pluvieux fait place, dès le mois de mai, à un temps ensoleillé favorisant une floraison rapide. L'été particulièrement chaud et sec permet, sur nos terroirs de graves, d'atteindre une très jolie maturité, un équilibre exceptionnel.

Vendanges: Manuelles du 20 09 2018 au 09 10 2018

Assemblage: 75% cabernet sauvignon, 22% merlot, 3% petit verdot

Degré: 14%

Production: 52000 bouteilles

Enologues: Eric Boissenot, Marco Balsimelli

COMMENTAIRES ET NOTES

JAMES SUCKLING

Cassis, mûres, fleurs séchées, graphite et cèdre au nez. Un volume moyen à corsé avec des tanins fermes et serrés et une acidité fraîche. Assez austère et serré. Mieux à partir de 2024

92/100

JEB DUNNUCK

...La complexité et l'élégance d'un Margaux classique. Sa robe rubis est suivie par de belles notes de groseilles, cerises noires,, sève, fleurs de printemps et de cèdre... joliment équilibré, intégrant une belle acidité et une grande finale

91/100

ADRIAN VANVELSEN

Nez très parfumé, Margaux typique, des framboises, des épices fines, des fleurs, des groseilles noire sans fin. Doux, accessible, élégant, une plante délicate, une finesse, on voudrait l'avaler, délicieusement pesée, fraîche, délicate. Finale avec des baies rouges et des rétro-arômes floraux

91/100

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE 12 HA

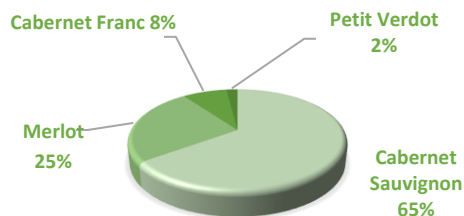
SOLS GRAVES DU GUNZ

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