

# 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.

## 2019

Trois mois d'été ensoleillés et chauds, une belle arrière saison puis l'arrivée de quelques pluies salvatrices en septembre qui permettent d'attendre une maturité optimale. L'assemblage nous permet de marier l'opulence des merlots et la finesse des cabernets.

**Vendanges:** Manuelles du 23 09 2019 au 07 10 2019

**Assemblage:** 70% cabernet sauvignon, 22% merlot, 6% cabernet franc, 2% petit verdot

**Degré:** 13,5%

**Production:** 45000 bouteilles

**Enologues:** Eric Boissenot, Marco Balsimelli

### COMMENTAIRES ET NOTES

#### JEB DUNNUCK

Beaucoup de cerises noires et de groseilles ainsi que des notes de terre brûlée, de boîte à épices et de fleurs printanières émergent du Château Le Coteau 2019, un Margaux mi-corsé, magnifiquement élégant et homogène qui brille par sa complexité et son élégance plus que par sa puissance. Il est impeccablement équilibré et mérite d'être recherché.

**93/100**

#### YVES BECK

Que de finesse et d'authenticité dans ce bouquet. Il se distingue par la subtilité de ses différentes nuances fruitées et par ce sain mélange entre maturité et fraîcheur, soit un peu de baies noires, de baies rouges, d'eucalyptus et de menthe poivrée. Attaque friande et juteuse. Le palais reflète fidèlement les caractéristiques olfactives auxquelles s'ajoutent la vivacité de la structure acide tandis que les tanins, serrés, atteignent leur amplitude en fin de bouche. Un vin précis et sapide. Il mérite un peu de garde ou beaucoup d'air !

**93/100**

#### MARKUS DEL MONEGO

Robe pourpre sombre aux nuances violacées et cœur noir. Nez aromatique de fruits fins, de baies noires et d'un piquant discret. Caractère légèrement fermé. En bouche, bien équilibré avec des tanins mûrs, un fruit élégant et des épices contenues, un style très séduisant avec de la fraîcheur et une très belle longueur.

**92/100**

#### PETER MOSER

Grenat rubis foncé, reflets violets, discrets reflets ocre. Fruit de cerise mûre, délicatement de cassis et de lactaire, nuances florales, délicatement de nougat. Juteux, soyeux, élégant, fines nuances de baies rouges, tanins bien intégrés, minéralité salée en finale, bonne fraîcheur et équilibre, reflète très bien son origine, accessible, avec potentiel de développement.

**92/100**

### LE VIGNOBLE

SUPERFICIE 12 HA

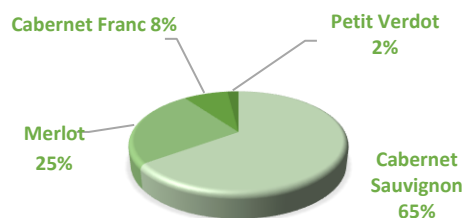
SOLS GRAVES DU GUNZ

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