

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.

2021

Le gel printanier a relativement peu impacté les vignes grâce à la pratique d'une taille tardive et à la situation du vignoble sur un terroir peu sensible à ces épisodes. Début juin, un bel ensoleillement a permis d'avoir une floraison homogène de belle qualité. Un important et méticuleux travail en vert mené à la vigne (épamprage, effeuillage précoce) a permis de juguler la pression de la maladie. A la mi-août une belle arrière-saison s'installe permettant d'atteindre la maturité souhaitée.

Vendanges: Manuelles du 24 09 2021 au 14 10 2021

Assemblage: : 78% cabernet sauvignon, 11% merlot, 11% cabernet franc.

Degré: 13%

Production: 32000 bouteilles

Œnologues: Eric Boissenot, Marco Balsimelli

Mise en bouteilles: 24 05 2023



COMMENTAIRES ET NOTES

BERNARD BURTSCHY

92/93

YVES BECK

90/91

Beaucoup de fraîcheur dans le bouquet de ce vin au travers de nuances de baies rouges suivies d'une touche d'eucalyptus et de menthe. Caractère élané et légèrement crémeux en bouche. Le vin est fruité, bien soutenu par ses tanins et sera déjà accessible dans sa jeunesse.

MARKUS DEL MONEGO

90/91

Couleur pourpre foncé avec des reflets violets et un noyau presque noir. Nez élégant de fruits fins, typé Margaux, cassis et mûres, chauffe discrète et note florale en arrière-plan. En bouche élégant avec un corps plutôt moyen mais une très bonne longueur, des fruits juteux et des épices discrètes avec des notes de minéralité saline en finale.

NEAL MARTIN

89/91

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE 12 HA

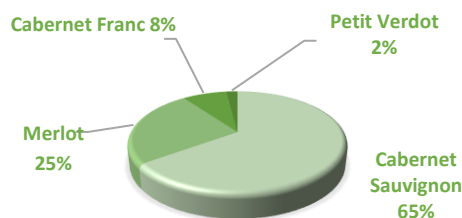
SOLS GRAVES DU GUNZ

DENSITE 8500 PIEDS/HA

AGE MOYEN DES VIGNES
40 ANS

VENDANGES
MANUELLES

ENCEPAGEMENT



LE CHAI

VINIFICATION

PARCELLAIRE
PETITES CUVES INOX
THERMOREGULEES

ELEVAGE

BARRIQUES
(40% NEUVES)
CHENE Français
12 A 15 MOIS