

CHÂTEAU LE COTEAU

MARGAUX

2023



PARIS 2025

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.

LE MILLÉSIME

2023 est le millésime qui récompense ceux qui n'auront pas cessé de se battre. Au Château le Coteau cela se traduit par un travail ininterrompu depuis le début du printemps jusqu'au mois de juillet. Pas question de prendre un jour de repos; il faut lutter contre la maladie. Il aura fallu être dans les vignes tous les jours pour aérer les grappes, effectuer des rognages réguliers, soigner la vigne. La petite taille de la propriété nous permet d'être extrêmement réactifs et d'intervenir au bon moment: un travail de précision et un engagement de tous les instants. Au mois de juillet s'installent enfin des conditions climatiques plus favorables, un temps ensoleillé qui durera jusqu'aux vendanges, nous permettant ainsi de récolter un raisin sain, mûr avec un équilibre exceptionnel et des tanins d'un velouté incomparable..

Vendanges: Manuelles du 13 09 2023 au 05 10 2023

Assemblage: :57% cabernet sauvignon, 24 % merlot, 12% cabernet franc, 7% petit verdot

Degré: 13 %

Production: 35 000 bouteilles

œnologues: Eric Boissenot, Marco Balsimelli

LE VIGNOBLE

Superficie	13,2 HA
Sols	GRAVES DU GUNZ
Densité	8500 PIEDS/HA
Âge moyen	40 ANS

ENCEPAGEMENT

Cabernet sauvignon	65 %
Merlot	25 %
Cabernet franc	8 %
Petit verdot	2 %

LE CHAI

VINIFICATION
PARCELLAIRE
PETITES CUVES INOX
THERMOREGULEES

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

VENDANGES MANUELLES

COMMENTAIRES ET NOTES

Burtschy 93-94; Boxberger 92-94+; Vinum Van Velsen 92; Wine Enthusiast 92, Suckling 91; Jeb Dunnock 91-93; Alexandre Ma 91-92; Beck 93; Del Monego 91; Moser 90; Chris Kissac 89-91

