

CHÂTEAU LE COTEAU

MARGAUX

2024



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

Un millésime qui nous challenge, met nos nerfs à rude épreuve et ne nous laisse aucun répit. Un hiver très pluvieux et doux conduit à un débourrement précoce alors que le mildiou est déjà présent. Le printemps est frais et pluvieux et dès début avril il faut lutter contre la maladie particulièrement virulente. Il nous faudra attendre les mois de juillet et Août pour avoir un temps sec et nous laisser souffler un peu. L'espoir renaît, la maturation se passe bien grâce à une situation hydrique contraignante. Notre terroir de graves joue son rôle de régulateur même avec les pluies de septembre et nous récoltons un très joli millésime équilibré.

Vendanges: Manuelles du 24 09 2024 au 08 10 2024

Assemblage: 90 % cabernet sauvignon, 5 % merlot, 5 % cabernet franc

Degré: 13 %

Production: 13 400 bouteilles

Œnologues: Eric Boissenot, Emilio DeLonghi

Mise en bouteilles: 13 04 2026

LE VIGNOBLE

Superficie	13 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