CLOS DU MARQUIS

1997



TERROIR

Le Clos du Marquis renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de graves du Quaternaire sur sous-sol gravelo-sableux et gravelo-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde est responsable de cette grande diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité très précoce des raisins et protège le vignoble du gel. Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins.

MILLÉSIME 1997

Après un début d'année très chaud et sec, induisant un cycle précoce, le temps devint très pluvieux à partir du mois de mai et ce jusqu'à fin août. La floraison et la véraison furent ainsi plutôt hétérogènes mais les beaux mois de septembre et d'octobre permirent d'attendre une maturité de qualité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 78% Merlot 16% Cabernet Franc

2% Petit Verdot 4%

Date de vendange : Du 18 septembre au 4 octobre 1997 Degré : 12,50 %vol. / Acidité Totale : 3,43 gH2SO4/l



CLOS DU MARQUIS

1997

NOTES DE DÉGUSTATION

WINE SPECTATOR / JAMES SUCKLING

This red has mineral, currant and mint aromas. Medium- to full-bodied, with polished tannins and a fruity, succulent finish. Early drinking, yet a very good red for the vintage. Can age but why wait. (2001)

87/100

VINOUS / STEPHEN TANZER

Medium ruby-red. Plum, game, nuts and saddle leather on the nose. Nicely textured, smooth and vinous, with enticing plum and smoke flavors; if the '98 is like Pauillac, this is quintessential St. Julien. Finishes with ripe tannins and good length. (May 2000)

16/20

VINUM

(June 1998)

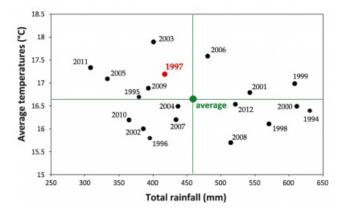




CLOS DU MARQUIS

1997

Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



Pluviométrie et températures en 1997



