# Château Margaux – Saint Emillon – 2017

### Château Margaux (2017)

### Le Domaine

Le **Château Margaux** est l'un des plus célèbres Premiers Crus Classés de Bordeaux. Situé sur la commune de Margaux, dans l'appellation Margaux, le domaine bénéficie d'un terroir exceptionnel de graves et d'argile. Son vignoble, cultivé de manière biodynamique, produit des vins d'une grande élégance et d'une finesse rare. Le château est dirigé par la famille Mentzelopoulos, avec l'œnologue Philippe Bascaules à la tête du domaine.

---

### Le Terroir & Millésime 2017

- **Millésime 2017** : L'année 2017 a été marquée par une météo difficile, avec des gelées de printemps qui ont affecté une partie de la récolte, notamment sur les cépages les plus précoces. Cependant, l'été chaud et sec a permis à la vigne de se reprendre, et les vendanges se sont faites dans des conditions parfaites.

- **Sol** : Graves garonnaises, sols bien drainants, apportant finesse et élégance au vin.

- **Climat** : Les conditions de chaleur pendant l'été ont permis une belle maturité des raisins, malgré les intempéries de printemps.

---

### Cépages

- **Cabernet Sauvignon ≈ 75 %**

- **Merlot ≈ 20 %**

- **Petit Verdot ≈ 5 %**

---

## Dégustation

- **Nez** : Arômes intenses et complexes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre), avec des nuances florales (violette, rose), des touches de tabac et de cèdre, et une légère note de graphite.

- **Bouche** : L’attaque est soyeuse, la texture est fine et élégante, avec des tanins parfaitement intégrés. Le vin est puissant, mais d’une grande finesse. Une belle acidité rafraîchissante donne une longueur exceptionnelle en bouche.

- **Finale** : Très longue, avec une grande persistance aromatique, alliant fruit, épices et une touche boisée discrète.

---

## Accords & Potentiel

- **Potentiel de garde** : Le Château Margaux 2017 peut être dégusté dès aujourd’hui mais a un potentiel de garde exceptionnel. On estime qu’il continuera à évoluer et à se perfectionner pendant **20 à 30 ans**.

- **Accords mets** : Viandes rouges grillées, côte de bœuf, agneau rôti, gibier, plats en sauce, ainsi que des fromages affinés (Comté, Saint-Nectaire, Roquefort).