

Château Marquis de Terme

Une étoile qui monte, qui monte...

« Il était une fois le château Marquis de Terme... » ainsi pourrait commencer l'histoire du château Marquis de Terme qui, en ces premières décennies du XXIème siècle, vient de vivre (et ça continue !) une véritable révolution. Je dirais plutôt, au risque de surprendre, qui vient de vivre... un véritable conte de fées moderne ! « Sise au cœur de la prestigieuse appellation Margaux et du bourg éponyme, mais aussi de la presqu'île médocaine, une terre comme chacun sait « bénie des Dieux » une terre de traditions, de poésie, de légendes, une terre du bien vivre et du bien-être, cette propriété d'une quarantaine d'hectares, au potentiel extraordinaire et bien entretenue, achetée en 1935 par la famille oranaise Pierre Sénéclauze « ronronnait quelque peu » au point que n'étant plus vraiment audible sur la Place, Bordeaux et le négoce finissaient « presque » par l'oublier !

Une notoriété historique mais...

Bien que son nom ne soit apparu pour la première fois qu'en 1762 lorsque François de Péguilhan, Marquis de Terme, convola en justes noces avec la damoiselle Ledoulx d'Emplet qui lui apporta ce cru en dot, Marquis de Terme n'acquit, semble-t-il une véritable notoriété qu'en 1787, lorsque Thomas Jefferson, futur président des Etats-Unis, suite à sa visite mémorable dans le Bordelais et en Médoc, le classa parmi « les seize meilleurs vins qui lui avaient été donnés de déguster ». Notoriété qui s'accrut encore en 1855 quand, aux mains de la Famille Feuillerat (une empreinte de 120ans !) il fut classé « Quatrième Grand Cru de Margaux ». Notoriété qui fluctua, à l'instar de celle de bien d'autres vignobles, au gré des crises et bouleversements divers (phylloxéra, guerres mondiales, crises économiques, aléas climatiques etc.). Notoriété enfant qui resta toujours grande, grâce à la passion pour ce cru de Pierre Sénéclauze et de ses trois fils Pierre-Louis, Philippe et Jean.

Le réveil !

En 2009, Ludovic David, jeune quadragénaire œnologue, originaire de Cherbourg en Normandie, diplômé de l'Ecole supérieure d'agriculture de Purpan, débarque au château Marquis de terme en tant que directeur général pour succéder à Jean-Pierre Hugon resté 36 ans en place sur le domaine. Son ambition ? projeter le château dans le IIIème millénaire et l'ouvrir à l'œnotourisme et à l'international, via une politique d'envergure.

Fort du soutien des propriétaires, il 's y emploie avec audace et détermination, traquant toutes les idées et innovations susceptibles d'apporter « un plus de qualité » telles que le tri-baies par exemple, les cuves tronconiques inversées, la vinification pour partie en cuves pour partie en cuves en forme d'œuf en béton ou en chêne, ou encore en perles-de-quintessence pour une fermentation alcoolique par infusion etc. Et avec toute son équipe, en quelques années seulement, il a réussi à « redonner noblesse et parole audible » au Marquis de Terme. C'est en cela, sans aucun doute, qu'on peut dire que Ludovic David a été le « Prince Charmant qui a réveillé la belle endormie » et qui a « révolutionné » la vie de ce grand cru, fort qu'il était de l'expérience acquise durant les quatre années passées à gérer les vignobles de la Rive Droite du Groupe Bernard Magrez et pendant 9 ans à Pomerol à gérer les vignes de Pierre Bourotte où il n'eut de cesse à optimiser les incroyables moyens techniques mis à sa disposition.



Un objectif « être dans le top des cinq premiers de Margaux »

« Métamorphose en marche »

En 2009, le vin de Marquis de Terme est un Margaux traditionnel produit sur un terroir unique avec une aura classique. Pour le jeune directeur œnologue, il ne s'agit pas de modifier sa nature mais de lui insuffler un peu de modernité et d'ouverture pour être apprécié par tous les amateurs de grands crus ». Pour ce, il s'adjoint les services et conseils de l'œnologue-Julien Viaud, avec lequel il partage une même vision de l'œnologie, clamant « l'œnologie c'est aussi de la psychologie avec pour mots clés ; observation et écoute. Et c'est le début de la métamorphose : révision complète de l'organisation, travail des équipes, commercialisation, communication. Du côté du vignoble, étude des sols, lutte raisonnée, respect des équilibres écologiques, vendanges manuelles à maturation optimale du raisin, tri etc. Modernisation des chais et structures pour la meilleure vinification (gestion parcellaire, vinification intégrale) et le meilleur élevage possible : Développement des secteurs de la communication et du marketing, offres œnotouristiques inédites etc. Place à un vin de Margaux plaisir, riche, séduisant, équilibré, avec un fruit généreux et une belle aptitude à la garde...

La célèbre cuvée « 9 de Marquis de Terme » née dans l'œuf !

Un vin élevé à l'inverse de la tradition

Depuis les vendanges 2012, le Château Marquis de Terme édite une cuvée spéciale de 999 bouteilles numérotées, baptisée « 9 de Marquis de Terme », une cuvée née dans des cuves en béton en forme d'œuf. Après une vinification intégrale (fermentations et macération) de deux mois en barriques, le vin issu de parcelles minutieusement choisies, séjourne ensuite dans des cuves en béton ovoïdes pendant près d'un an. Ainsi procédant, le côté boisé est mieux intégré grâce à la vinification intégrale et surtout ne vient pas couvrir le côté rond et fruité apporté par les lies maintenues en suspension pendant l'élevage d'où un vin velouté et gourmand, sur le fruit, qu'on s'arrache surtout les bouteilles numéro 9, 99 et 999 présentées individuellement dans un coffret 'très collector » à 99 € !



Un rosé Marquis de Terme et ... un vieux rhum singulier

Propriétaire en Provence du Domaine de Lauzade en Côtes de Provence et Domaine de Val d'Arenc à Bandol, la famille Sénéclauze vient de lancer le Rosé de Marquis de Terme un rosé de Provence aux notes de bords de Garonne labellisé Côtes de Provence. et un vieux rhum

Le château Marquis de Terme et la distillerie martiniquaise HSE ont donné naissance à une cuvée de rhum singulière dont la finition s'est faite durant 18 mois en fûts de vin du château

La consécration œnotouristique

Marquis de Terme, Best of Wine Tourism International 2017

Outre des visites de la propriété et des ateliers, le château propose « une ballade ampélographique de 10km guidée » à bicyclette afin de découvrir de façon ludique et plus en détail l'appellation Margaux et de Château Marquis de Terme. Cette escapade à vélo inédite lui a valu d'être sacré or dans la catégorie « Découverte et Innovation » lors de la 14ème Nuit des Best Of Wine Tourism 2017 à Bordeaux, puis au niveau International, à Porto en novembre et de pouvoir arborer le très convoité Label Best Of Wine Tourism » au sein du Réseau des 9 Capitales de Grands Vignobles : la consécration ! Sandrine Chamfrault, responsable du développement touristique a encore des idées originales plein la tête;



Un trail nocturne caritatif ; « Le Run Marquis Run »

En février 2018, le château a organisé en faveur de l'association « Les Liens du cœur » un trail nocturne non chronométré de 13 km 400 et une marche nordique de 8 km, baptisés « Le Run Marquis Run » avec un parcours alternant chemins de terres et routes et traversant le vignoble de l'appellation Margaux, ainsi que ses forêts. La course a été suivie d'un dîner de gala. Prochain RV en février 2019

Pêle-mêle...

Le château Marquis de Terme fait partie de l'Union des Grands Crus. A plusieurs reprises, il a accueilli la Semaine des Primeurs 3 fois en 10 ans.

Le château Marquis de Terme est partenaire du Festival « Les Vendanges du 7ème Art' qui se déroule en juillet à Pauillac et accueille dans ses murs, le repas de gala.

Merci à ce château en pleine ascension d'accueillir le repas de la mille pâtes et de la balade du 34ème marathon du Médoc pour une belle fête des palais.

Monique Nauzin

Le Château Marquis de Terme vu et bu par Jean Christophe Barron, un fin connaisseur de la vigne et du vin

Lorsqu'on évoque le nom de Margaux, rarement, de prime abord, nous vient à l'esprit la célèbre reine au prénom homonyme. Margaux c'est avant tout un vin, un grand vin. Margaux ce sont pas moins de 21 Crus classés en 1855. Ce classement qui fête ses 163 ans d'existence cette année, s'est, au fil du temps, gravé dans un marbre indélébile et force est de constater que, malgré le peu de moyens analytiques ainsi que les moindres connaissances en géologie de l'époque, ce classement nous épate toujours par sa précision.

Le Château Marquis de Terme, situé au cœur du village de Margaux, porte dignement sa distinction de quatrième Cru Classé 1855. Les 40ha du



domaine sont plantés, en rangs serrés, de cépages nobles qui ont fait la réputation internationale des vins du Médoc : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot participent à la fête des assemblages des vins réputés de ce cru. Les pratiques culturelles douces font la part belle aux méthodes naturelles afin de laisser le terroir exprimer toute sa finesse, toute sa délicatesse dans des vins qui, malgré cette élégance apparente,

n'en sont pas moins des vins de bonne garde. En résumé, les amateurs les plus pressés se régaleront en dégustant un Marquis de Terme jeune tandis que les plus patients s'en délecteront après quelques années de garde....Seuls, les grands terroirs offrent cette alliance subtile entre la puissance et le charme au palais. Le travail au chai se déroule dans la continuité de ce qui se passe à la vigne du printemps à l'automne. Après des vendanges manuelles, les raisins sont précisément vinifiés dans des petites cuves tronconiques (en inox ou en bois) dont la taille correspond à la surface de la parcelle. Ainsi, au moment des assemblages, chaque parcelle peut apporter tout le meilleur de son potentiel. Les vins sont ensuite élevés dans un chai magnifique (à visiter) dont l'atmosphère et le temps qui passe sont les plus précieux paramètres. En complément des traditionnelles barriques de chêne français de haute futaie, le Château Marquis de Terme présente la particularité d'élever une partie de ses vins dans des cuves en forme d'œuf. Le choix du matériau (le béton pour sa neutralité sur le vin) ainsi que la forme (cela ressemble vraiment à un gros œuf de 600 litres de capacité) permettent aux vins ainsi élevés de préserver toute la fraîcheur éclatante du bouquet fruité dont le terroir de Margaux, avec ses sols de graves du quaternaire roulées par les flots parfois turbulents de la Gironde pendant des millions d'années, exprime la quintessence.

Un château accessible

Bien que situé au centre d'un vignoble prestigieux, mondialement connu et envié, le Château Marquis de Terme reste accessible. Les visiteurs sont les bienvenus pour des visites dégustation à l'accueil franc et chaleureux, pour participer aux différentes fêtes organisées toute l'année sur ce domaine qui fourmille d'idées originales comme par exemple des balades à vélo dans le vignoble ou bien encore un trail nocturne sans classement, histoire de vérifier qu'en février la nuit, même s'il fait noir et froid, le vignoble de Margaux et ses châteaux sont beaux (trail dont l'intégralité des bénéfices est reversée à l'association caritative Les Liens du Cœur). Du cœur, l'équipe du Château Marquis de Terme n'en manque pas. Sous l'impulsion de la famille Sénéclauze (propriétaire depuis 1935), avec Ludovic David comme chef d'orchestre, toute l'équipe s'attache à apporter une vie dynamique et sympathique sur ce domaine où l'esprit de fête reste omniprésent.

Jean-Christophe Barron