



2013 : NAISSANCE DE MARGAUX DU CHÂTEAU MARGAUX

Le souci d'excellence a toujours conduit Château Margaux à produire un deuxième vin qui a pris le nom de Pavillon Rouge du Château Margaux en 1908. Notre exigence n'a eu de cesse de se renforcer et a conduit, à partir du millésime 1997, à la création d'un troisième lot de vin. Au fil des ans, la sélection est devenue de plus en plus rigoureuse, améliorant ainsi la qualité du Pavillon Rouge et par conséquent celle du 3^{ème} vin.

La qualité exceptionnelle du millésime 2009 et notre volonté d'en tirer le meilleur parti ont permis de produire un troisième vin d'un niveau jamais atteint auparavant. Il nous a semblé dommage de le vendre en vrac comme nous l'avions fait jusque-là... Nous l'avons élevé en barriques avec le même soin que le Pavillon Rouge et mis en bouteilles au bout de quinze mois, donnant ainsi naissance au premier millésime de Margaux du Château Margaux.

La production de ce vin étant bien sûr limitée, Margaux du Château Margaux n'est disponible, dans un premier temps, que dans une sélection de restaurants au sein des marchés traditionnels de Château Margaux : en France et au Royaume-Uni depuis septembre 2013 et au Japon et aux Etats-Unis depuis le printemps 2014.

© AGENCE FLEURIE DÉCEMBRE 2014
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

P O R T R A I T S D ' A C T E U R S



► Paul Pontallier

Né à Bordeaux le 22 avril 1956, Paul Pontallier est marié, père de quatre enfants (Guillaume 31 ans, Thibault 28 ans, Alice 18 ans et Antoine 16 ans).

► Contact :

Château Margaux

www.chateau-margaux.com

PAUL PONTALLIER

“Il est revenu à **Bordeaux** pour préparer une **thèse** soutenue en juin **1981** sur les **Conditions** d'élevage des vins **rouges** en barriques.”



CHÂTEAUX MARGAUX

“Depuis **plus** de quatre **siècles**, les **innovations** des **UNS**, le **talent** des autres, et la **passion** partagée en ont fait un **vin** d'excellence.”

Dès la fin du XVII^{ème} siècle, il fait partie de l'élite naissante des « Premiers Crus », bien avant d'être consacré par la classification officielle de 1855. Son histoire porte l'empreinte de la vie des familles qui s'y sont succédé, autant que des aléas de la nature. Depuis plus de quatre siècles, les innovations des uns, le talent des autres, et la passion partagée en ont fait un vin d'excellence. Corinne Mentzelopoulos, qui a succédé à son père décédé en 1980, préside aujourd'hui aux destinées du Château.

Le vignoble comprend 80 ha de vignes rouges (dont 75% de cabernet sauvignon, 20% de merlot, 5% petit verdot et cabernet franc) et 12 ha de vignes blanches (Sauvignon blanc). Il est situé sur des sols principalement graveleux mais aussi argilo-calcaires, dont la diversité est en partie responsable de la grande complexité des vins qu'ils produisent.

Une sélection sévère conduit au premier vin, Château Margaux, où domine très largement le cépage cabernet sauvignon (+ de 85%), puis à un second vin, le Pavillon Rouge du Château Margaux.

La production est de 130 000 bouteilles pour Château Margaux, 115 000 bouteilles pour Pavillon Rouge du Château Margaux, 40 000 bouteilles pour Margaux du Château Margaux (le 3^{ème} vin) et 12 000 bouteilles de Pavillon Blanc du Château Margaux.

Il a intégré, en 1975, l'Institut National Agronomique de Paris Grignon puis s'est spécialisé en Viticulture et Œnologie à Montpellier. Il est revenu à Bordeaux de 1978 à 1981, pour préparer une thèse de Doctorat à l'Institut d'œnologie de Talence ; thèse soutenue en juin 1981 sur les Conditions d'élevage des vins rouges en barriques.

Après son service militaire en Coopération au Chili où il a exercé les fonctions de Professeur d'œnologie à l'Université Catholique, il entre au Château Margaux en 1983 et en est maintenant le Directeur Général.

