



La regione del Bordeaux si affaccia sull'Oceano Atlantico ed è caratterizzata da requisiti ambientali e climatici unici influenzati non solo dalla presenza dell'oceano, ma anche dei fiumi Gironda, Dordogna e Garonna. Il Bordeaux si estende su una superficie di 112.200 ettari vitati (13% della superficie vitata francese) ed è contraddistinto dall'eterogeneità dei suoli formati in diverse ere geologiche. Le regressioni del mare hanno, infatti, depositato una grande quantità di sedimenti che nel tempo hanno formato strati calcarei più o meno compatti, a cui si assommano depositi alluvionali, composti da ghiaia, sabbia, argilla e ciottoli (graves di qui il nome di una delle aree più estese del Bordeaux), prodotti dai fiumi presenti. Il clima è di tipo continentale, mitigato dalla brezza marina e dalla presenza dei fiumi. Nella regione bordeaux si producono diverse tipologie di vini: bianchi secchi o botritizzati e vini rossi. Nel tempo, proprio questi ultimi hanno reso famosa questa regione nel mondo, tanto che i vini prodotti con il blend Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono noti come uvaggio Bordolese. Nella zona oltre a questi vitigni vengono utilizzati anche Malbec e Petit Verdot. La bellezza del territorio unitamente all'eleganza dei vini prodotti sono stati da tempo immemore un'attrattiva per la nobiltà francese che qui ha edificato grandi châteaux divenuti sede di cantine, oggi, tra le più prestigiose al mondo. Tale fama è stata favorita anche dalla presenza di fiumi che con i loro attracchi sono stati un valido ausilio alla commercializzazione dei vini qui prodotti permettendo il loro trasporto verso altri mercati, tra cui l'Inghilterra. In patria tra i maggiori sostenitori dei vini Bordeaux troviamo Napoleone III che, nel 1855, ha contribuito alla creazione della prima classificazione dei crus a cui si fa riferimento ancora oggi che prevede 5 categorie: 5 Premiers Crus, 14 Deuxièmes Crus, 14 Troisièmes Crus, 10 Quatrièmes Crus, 18 Cinquièmes Crus. E' bene ricordare che questa classificazione è nata facendo riferimento alla qualità dei produttori dell'epoca e non alla zona di produzione (terroir).

Château Margaux

Varietà Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc.

Vigneti Gli ettari vitati destinati alla produzione dei vini rossi di Château Margaux sono circa 82 e si trovano nel cuore del Médoc, nell'AOC Margaux, ubicata nel comune di Margaux.

Vinificazione La fermentazione alcolica ha luogo in fusti di rovere francese, così come quella malolattica. L'affinamento avviene invece in barrique di rovere francese nuove e perdura per 18-24 mesi.

Caratteristiche Secondo la classificazione del 1855, Château Margaux figura tra i "Premier Grand Cru Classé" e condivide questa rara menzione esclusivamente con Château Lafite Rothschild, Château Latour, Château Mouton-Rothschild e Château Haut-Brion. La qualità dello Château Margaux 2017 si avvicina a quella dei suoi illustri predecessori, senza però pretendere di competere con la generosità del 2015 oppure con l'eleganza del 2016. Figura in ogni caso tra le grandi annate prodotte presso lo Château e si contraddistingue per il suo gusto profondo, complesso ed intenso e per il finale lungo e persistente. Un raro connubio di potenza e raffinatezza.

