

CHATEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence 2018 blanc

Yves Beck : 90/100

Entouré d'un vaste vignoble, Château Magence figure sur la toute première carte de Guyenne établie en 1761, mais ses origines sont bien plus lointaines puisque la pièce de monnaie romaine illustrant l'étiquette a été trouvée dans le puits de la propriété. Au milieu d'un parc d'essences variées, l'habitation, une chartreuse, a été édifée au début du 18^{ème} siècle pour Jean de Majence. Depuis plus de deux siècles, cette propriété de 55 ha d'un seul tenant s'est transmise en ligne directe jusqu'au Comte et à la Comtesse Jacques d'Antras qui en assurent aujourd'hui la destinée avec leur fils Jean. Reconnue dès le début des années 50 comme un des précurseurs et des fers de lance de l'appellation en étant la première propriété, de concert avec Haut Brion, à vinifier et élever ses vins dans des cuves en inox, Château Magence cherche toujours à allier tradition et modernité. Tradition dans le travail de la vigne et le respect de la dominance du Cabernet dans l'assemblage, modernité par le test d'une nouvelle technologie basée sur les ondes sonores pour lutter contre les maladies de la vigne.

Respectueux de son sol, Château Magence est en conversion biologique depuis 2018.



Millésime

Vendanges vertes	non
Date et durée des vendanges	Du 14 au 21 Septembre
Vinification	3 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées
Elevage	26 mois en cuves inox thermo régulées
Assemblage du millésime	Avant mise en bouteilles 85 % Sauvignon 15 % Sémillon
Production	25.000 bouteilles
Mise en bouteilles le	11 au 16 décembre 2020
Certificat d'analyse COFRAC	Degré alc. 13 % - Acidité totale 3,11 g/l - Sucre résiduel 0.50g/litre
Filtration après précipitation tartrique et avant mise en bouteilles	*

Vignoble

Superficie de l'exploitation	39 ha d'un seul tenant
Dont Graves blanc	11 ha
Age moyen des vignes (blanc)	18 ans
Composition du sol	croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
Orientation des vignes	nord-sud
Encépagement blanc	60 % Sauvignon 40 % Sémillon
Porte-Greffes	3309 et Riparia
Densité de plantation	3 300 et 5 000 pieds/ha
Taille	Guyot simple pour les sauvignons et à cot pour les sémillons
Mode de culture	Traditionnel : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé. Lutte raisonnée contre les maladies, incluant depuis 2011 des diffuseurs d'ondes sonores pour une lutte naturelle contre les maladies du bois. En conversion biologique.
Effeuilage	Pas d'effeuillage cette année pour conserver de la fraîcheur.
Mode de vendanges	mécanique avec tri des raisins cueillis à maturité optimale
	*

Coordonnées

Contact

Jean d'ANTRAS

(Bordeaux -AOC Graves)
Château Magence
33210 Saint Pierre de Mons
Téléphone: + 33 (0)5 56 63 07 05
Fax : + 33 (0)5 56 63 41 42

www.magence.com - email : magence@magence.com

Dépôt à Paris
Château Magence
80 rue Taitbout - 75009 Paris
Tél : + 33 (0)1 45 26 64 89
Mobile : + 33 (0)6 86 86 07 05

- SCEA au capital de 598 500 € - RCS Bordeaux B 402 424 477 - SIRET 402 424 477 00014 - APE 0121Z