

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