

CHATEAU LA MARZELLE

Grand Cru Classé

SAINT-EMILION GRAND CRU

DOSSIER DE PRESSE

—
2023

SOMMAIRE

INTRODUCTION

5

I

UNE LONGUE HISTOIRE DE RENOMMÉE

- 7 Des abbés vigneronniers au Grand Cru Classé
- 8 L'excellence, maître-mot d'aujourd'hui et de demain

II

XXI^E SIÈCLE, LE TEMPS DES TRANSFORMATIONS

- 10 Un grand rêve pour une spectaculaire renaissance

III

LE TERROIR ET SES FRUITS

- 12 Les secrets de la Haute-Terrasse de Saint-Émilion
- 14 Encépagement : l'évolution permanente

SOMMAIRE

IV

L'ENGAGEMENT RADICAL POUR L'ÉCOSYSTÈME

- Cultiver les vignes comme un jardin 17
- Succès de la pratique culturale biologique 18

V

VINIFICATION ET ÉLEVAGE Tournés vers l'excellence

- Un travail d'orfèvre, de la vigne au chai 21
- Un élevage sous surveillance 22

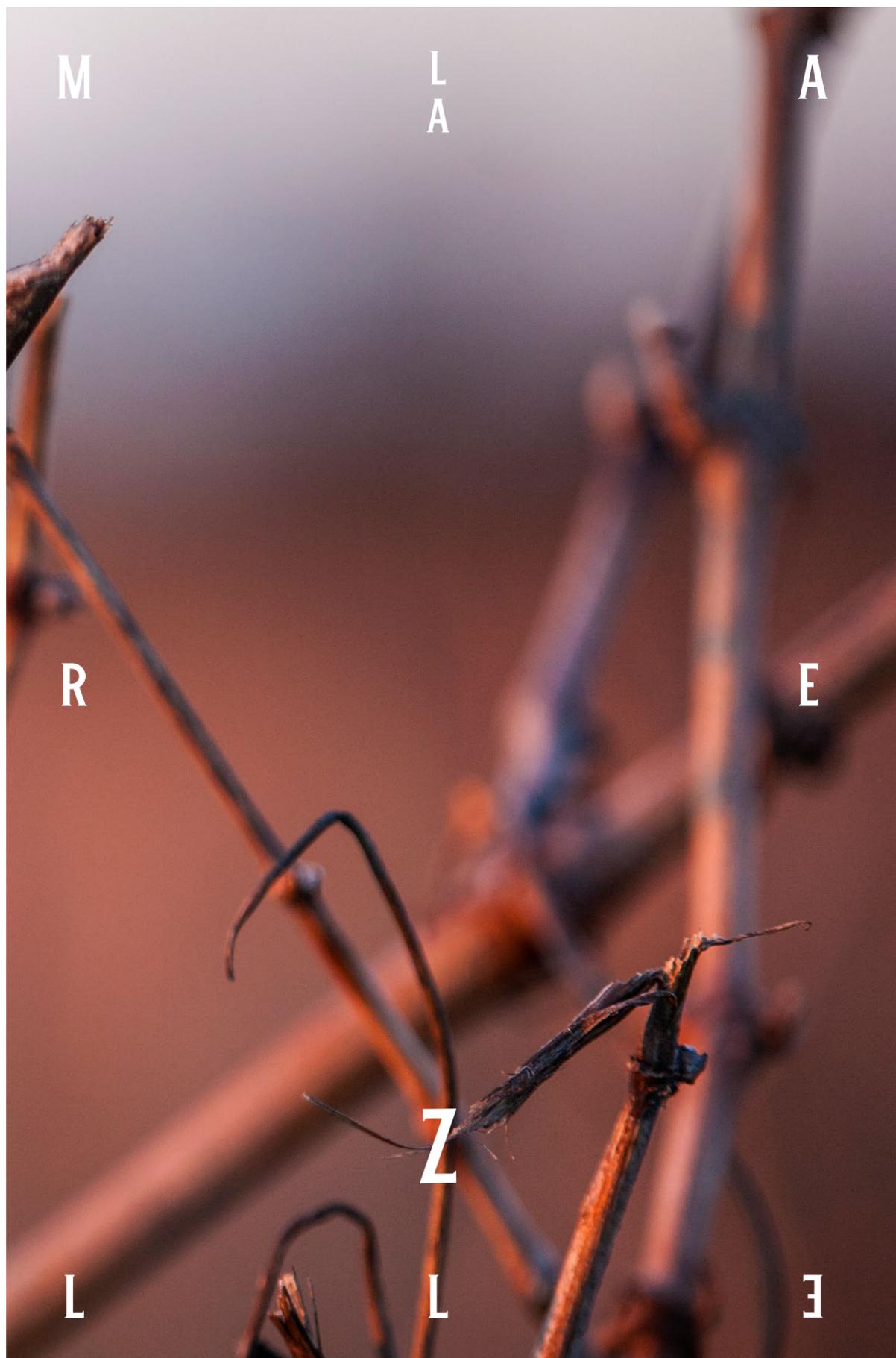
VI

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

25

FICHE TECHNIQUE

28



INTRODUCTION

{ *un capital naturel exceptionnel* }

Doté de dix-sept hectares d'un seul tenant sur la Haute-Terrasse de Saint-Émilion, le Château La Marzelle dispose d'un capital naturel exceptionnel. De ce terroir privilégié par la nature, est issu un vin de renom, distingué avant l'heure de la mention "premier cru classé".

À partir de 1998, la famille Sioen insuffle à la propriété une dynamique de transformation, concrétisée par de grands travaux sur les bâtiments, un renouvellement des équipements et une restructuration qualitative du vignoble, allant de pair avec sa conversion à l'agriculture biologique.

Pratiques culturelles respectueuses de la vigne et travail d'élevage digne de l'orfèvrerie ont apporté les résultats espérés : Château La Marzelle s'est hissé au niveau des premiers des Grands Crus Classés de Saint-Émilion.

1954

*Consacre le château La Marzelle
parmi les plus remarquables des vins
de Saint-Émilion.*

UNE LONGUE HISTOIRE DE RENOMMÉE

DES ABBÉS VIGNERONS AU GRAND CRU CLASSÉ

C'est en 1137 qu'est fondée l'abbaye cistercienne de La Faise, sur l'actuelle commune des Artigues-de-Lussac, en Gironde. Les moines, grands propriétaires fonciers, y perpétuent la culture de la vigne initiée plus de mille ans auparavant. "Salut ô ma patrie, célèbre par tes vins..." s'enthousiasmait déjà le poète romain Ausone.

En 1199, le duc d'Aquitaine Jean sans Terre autorise les bourgeois de saint-Émilion à se constituer en Jurade. Les jurats imposent des règles draconiennes pour assurer la qualité des "vins fins" qui contribuent à faire la réputation de leur cité.

Il faut attendre le XVIII^e siècle pour que les religieux vigneron se dessaisissent de leur domaine de La Marzelle, au profit de la famille Largeteau. L'on trouve la trace de cette "reconnaissance" dans un rapport de maître Isambert, en date du 12 mars 1741. Le sieur Largeteau y désigne "un bordier

qu'il possède dans la paroisse de Saint-Martin de Mazerat, aujourd'hui Saint-Émilion, au lieu appelé La Marzelle." Un contrat de mariage passé en 1734 évoquant ce bien laisse à penser que l'origine de propriété est même antérieure à cette date. Le domaine est resté jusqu'en 1891 dans le patrimoine de cette famille.

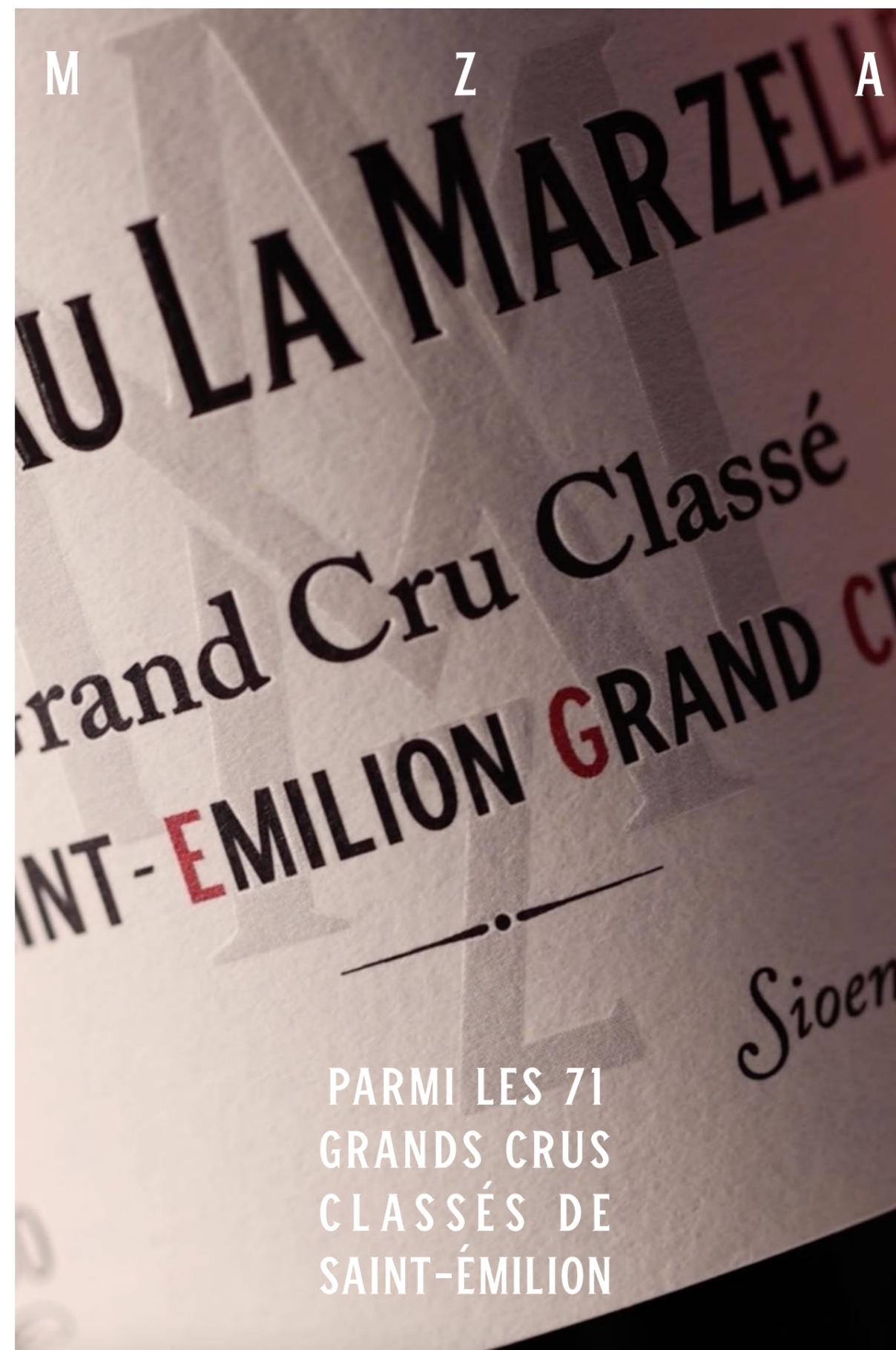
Tout comme la propriété voisine "Domaine Noble Figeac" a donné son nom au lieu-dit Figeac, il est probable que le lieu-dit La Marzelle a emprunté son nom à la notoriété précoce du domaine. En 1821, La Marzelle est mentionné pour la première fois sur la carte de Belleyme.

La renommée des vins du domaine est grande, puisque dès 1925, alors que le classement des vins de Saint-Émilion n'existe pas encore, la mention "premier cru classé" figure sur l'étiquette de la bouteille. Le tout premier classement officiel, qui voit le jour en 1954, consacre le château La Marzelle parmi les plus remarquables des vins de Saint-Émilion.

L'EXCELLENCE, MAÎTRE-MOT D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

Le dernier classement de 2022 confirme La Marzelle parmi les 71 Grands Crus Classés de Saint-Émilion. Château La Marzelle est devenu membre de l'Association de Grands Crus Classés de Saint-Émilion, qui promeut les vins de la cité médiévale à travers le monde.

Château La Marzelle est également membre du Grand Cercle des vins de Bordeaux, qui compte 195 propriétés, 29 appellations, et s'affirme comme un rassembleur de talents dont le maître-mot est l'excellence.



II XXIE SIÈCLE, LE TEMPS DES TRANSFORMATIONS

UN GRAND RÊVE POUR UNE SPECTACULAIRE RENAISSANCE

L'acquisition en 1998 par la famille Sioen des treize hectares de Grand Cru Classé La Marzelle marque le début d'une nouvelle ère pour le château. Pour Jacqueline Sioen, "Il n'existe rien qui procure plus de satisfaction que de réaliser le rêve de sa vie : produire un grand vin à Saint-Émilion, l'un des meilleurs terroirs du monde."

Le grand rêve de ce couple d'entrepreneurs industriels belges se concrétise par d'importants investissements. Le chai à barriques est doublé en 1999, afin d'élever en barriques la totalité de deux millésimes. Un millésime ne chasse plus l'autre et chacun peut désormais s'épanouir en quatorze mois ou davantage.

En 2008, le domaine s'agrandit de quatre hectares de vignes supplémentaires, qui portent sa superficie à dix-sept hectares.

Jusqu'en 2014, de grands travaux transforment la physionomie du domaine : restauration de la maison, création d'une salle de réception de 100m² dominant le vignoble, réfection du chai de vinification avec de nouvelles cuves inox thermorégulées, chaîne de réception des vendanges entièrement repensée.



La même politique ambitieuse s'applique au vignoble et au renouvellement des pratiques culturelles. Le travail de la vigne se convertit aux principes de la culture biologique, aboutissant à l'obtention de la norme ISO 14001 environnementale.

La vinification et l'élevage du vin s'inscrivent dans de nouvelles règles, dans le but d'atteindre les sommets de l'excellence.

En ce début de XXI^e siècle, fort d'une aura retrouvée, le Château La Marzelle s'inscrit dans un nouveau cycle transgénérationnel, puisque c'est Jean-Charles, petit-fils de Mr et Mme Sioen, qui reprend le flambeau et souhaite affirmer le style « La Marzelle »



En tant que Gérant et passionné de vin, c'est un honneur d'écrire ce nouveau chapitre familial de La Marzelle. Continuer d'évoluer avec le même dévouement et la même passion que mes grands-parents ont su me transmettre, est pour moi la continuité naturelle vers le chemin de l'excellence

Jean-Charles Joris

III LE TERROIR ET SES FRUITS

LES SECRETS DE LA HAUTE-TERRASSE DE SAINT-ÉMILION

Les dix-sept hectares du Château La Marzelle se trouvent sur un terroir exigü, tout à fait particulier : la Haute Terrasse de Saint-Émilion, formation géologique du Pléistocène inférieur, vieille de deux millions et demi d'années.

Cette Haute Terrasse suit l'ancien lit de l'Isle, cours d'eau venu du Massif Central, qui a accumulé sables, graviers et galets rubéfiés. Il n'est donc pas surprenant cette étroite langue de terre, particulièrement propice à la culture de la vigne, porte du nord au sud quatre des plus grands châteaux de Saint-Émilion : Pétrus, Cheval Blanc, Figeac et La Marzelle.

Sur la propriété, 3 types de sols se distinguent :

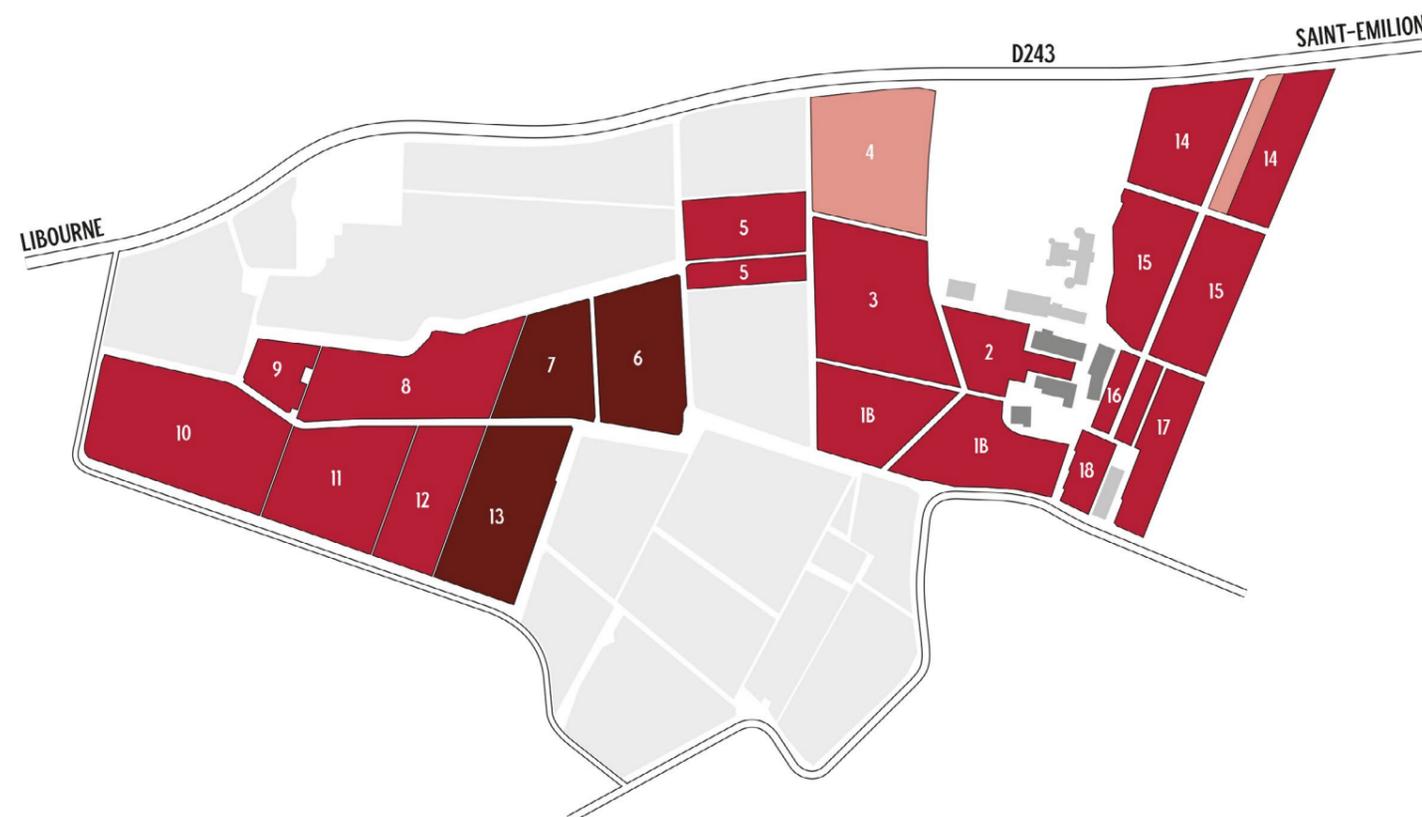
- Sables sur argile lourde, sol sableux jusqu'à 70 cm, sur sous-sol très profond d'argile lourde (plus de 35% d'argile) appelé également plano sol, sédimorphe.

- Sol et sous-sol de graves, déposées à l'ère tertiaire par le lit de l'Isle. Appelé également sol brun graveleux (brun par la présence de fer).

- Le troisième de sables superficiels, un sol sableux sur sous-sol sableux-argileux. Appelé également sol brun sableux, à pseudo-gley (brun par la présence de fer)

CHATEAU LA MARZELLE

Grand Cru Classé
SAINT-EMILION GRAND CRU



ENCÉPAGEMENT L'ÉVOLUTION PERMANENTE

Groupé d'un seul tenant autour des bâtiments d'exploitation, le vignoble du Château La Marzelle est composé de 75% de Merlot, 17% de Cabernet Franc et 8% de Cabernet Sauvignon.

Le Merlot, cépage roi de la rive droite de la Dordogne, est parfaitement adapté au Libournais, où il occupe la majorité des surfaces. Il confère aux vins de Saint-Émilion rondeur, soyeux et velouté, tant appréciés des amateurs. Le Cabernet Franc, très aromatique, apporte à l'assemblage structure et fruité.

Le Cabernet Sauvignon, plus tannique, assure au vin une solide colonne vertébrale et lui octroie une plus grande longévité.

Le plan de restructuration du vignoble, entrepris avec l'objectif d'améliorer le matériel végétal existant, a permis d'augmenter la densité des vignes, passant de 5600 pieds / hectare à 7150 pieds / hectare.

Cette densification réduit la production de raisin de chaque cep tout en augmentant sa qualité, pour un rendement à l'hectare inchangé.

Entre 2003 et 2018, quatre phases d'arrachage / replantage replantation de parcelles ont eu lieu à intervalles réguliers afin de régénérer le vignoble. Deux parcelles de Merlot ont à cette occasion été replantées en Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.

LA HAUTE TERRASSE

DE SAINT-ÉMILION

FORMATION GÉOLOGIQUE
DU PLÉISTOCÈNE INFÉRIEUR

VIEILLE DE DEUX MILLIONS

ET DEMI D'ANNÉES



M CULTIVÉE EN BIODYNAMIE A
DEPUIS 2015

Z

IV L'ENGAGEMENT RADICAL POUR L'ÉCOSYSTÈME

CULTIVER LES VIGNES COMME UN JARDIN

Dès l'acquisition du domaine en 1998, faisant leur la philosophie "seul un raisin sain peut être à la base d'un grand vin", les nouveaux propriétaires convertissent progressivement le vignoble aux principes de l'agriculture biologique.

Ce souci constant et jamais démenti de préserver et restaurer l'écosystème est officialisé avec la certification HVE 3 en 2018 et la certification biologique en 2020. La vigne est ici cultivée comme un jardin, et en biodynamie depuis 2015.

Eau et photosynthèse sont aux bases de la vie de la vigne. Une étude fine des variations hydriques du sol a conduit à la mise en place d'un système de drainage, afin de mieux maîtriser les ressources en eau.

D'autre part, le renouvellement du palissage des parcelles a permis une augmentation de la surface de feuillage et une amélioration de la photosynthèse. Les vignes de La Marzelle affichent aujourd'hui un coefficient de surface foliaire idéal de 0,75.

*Échardage, effeuillage
et vendanges vertes permettent
d'obtenir la maturité optimale des raisins,
tout en régulant la production des ceps.*

SUCCÈS DE LA PRATIQUE CULTURALE BIOLOGIQUE

Le directeur technique Sébastien Desmoulin veille avec le plus grand soin à l'évolution du cycle végétatif. Les travaux manuels s'échelonnent tout au long de l'année, car il s'agit de veiller sur environ 100 000 pieds de vigne. Dans cette recherche permanente de qualité, des méthodes prophylactiques sont privilégiées, visant à placer la vigne dans les meilleures dispositions possibles.

Les semis d'engrais vert entre rangs adaptés à chaque parcelle, et occasionnellement l'apport de fumure organique apportent à la plante les nutriments nécessaires à son bon développement et enrichissent la biomasse. Labour de chassage en automne et décauillonnage au printemps protègent le système racinaire et favorisent sa vitalité.

Échardage, effeuillage et vendanges vertes permettent d'obtenir la maturité optimale des raisins, tout en régulant la production des ceps.

La généralisation des produits bios, soufre, cuivre et décoctions de plantes, a démontré son efficacité dans la protection de la vigne contre les maladies et les ravageurs.

Ces efforts soutenus dans la conduite biologique des cultures ont porté leurs fruits : des trésors rares de la nature ont fleuri sur les sols régénérés du domaine, comme la gagée des champs et l'holostée en ombelle.

Ces fleurs délicates figurent sur la liste des espèces végétales protégées sur l'ensemble du territoire français métropolitain - annexe 1 (espèces strictement protégées).



DES TRÉSORS

RARE

DE LA

DE LA NATURE

UN PROCESSUS

8
104 hl

NOVATEUR

VINIFICATION ET ÉLEVAGE Tournés VERS L'EXCELLENCE

UN TRAVAIL D'ORFÈVRE, DE LA VIGNE AU CHAI

Les vendanges manuelles sont décidées dès la pleine maturité des fruits sur chaque parcelle. Les grappes sont transportées vers le chai comme des objets précieux, en petites cagettes. Elles sont ensuite égrenées et les grains sont triés selon leur degré de maturation au moyen d'un matériel de précision : le Tribaie et le qualibaie.

Après un léger foulage qui libère le jus, les cuves sont remplies par gravité.

Un processus de vinification novateur a été mis en place pour permettre la plus authentique expression des vins de La Marzelle.

À partir de 2012, le cuvier a été entièrement renouvelé, avec l'acquisition de cuves tronconiques à doubles parois, de contenances variées, adaptées à la sélection parcelle à parcelle du domaine.

Une cuve en ciment allégé thermorégulée, 100% naturelle, complète l'équipement. S'y ajoutent chaque année vingt barriques de 500 litres.

UN ÉLEVAGE SOUS SURVEILLANCE

Les cuves sont dotées d'une grande surface d'échange intérieure, qui permet d'agir rapidement sur la température de la vendange. Pendant la période cruciale de fermentation alcoolique, plusieurs techniques d'extraction peuvent être utilisées : remontages aérobie, pigeages, délestages. S'ensuit une macération post-fermentaire de deux à trois semaines, qui permet une libération optimale des tanins.

Les vins sont ensuite mis en barriques ou en amphores de terre cuite pour un élevage de douze à quatorze mois, dans une atmosphère fraîche et humide. Ils sont alors l'objet de toutes les attentions, suivis avec régularité par analyses microbiologiques et dégustations. Au terme de leur élevage, les vins sont relevés de barriques et assemblés, deux mois avant leur mise en bouteilles.

PRODUCTION ANNUELLE

GRAND VIN
CHÂTEAU LA MARZELLE

50 000 — Bouteilles

SECOND VIN
CHÂTEAU PRIEURÉ LA MARZELLE

15 000 — Bouteilles

TROISIÈME VIN
ELLE DE LA MARZELLE

15 000 — Bouteilles

ROSÉ
ROSÉ DE LA MARZELLE

4 500 — Bouteilles

95.000 PIEDS DE VIGNES



M
Z
A

CHATEAU LA MARZELLE

Grand Cru Classé

SAINT-EMILION GRAND CRU

2020

Sioen, propriétaire

VI COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Almost black in the glass, very pure and precise, nicely composed, cool and enticing, quite intimate and introvert. Very dark fruited, with intense cassis, concentrated bramble and a few plump mulberries thrown in for good measure. Super-fresh and with great clarity in the mid-palate. Walnut, graphite and a little cedar. On the palate, blueberry and mulberry, again, and bramble compote. Very intense with a very linear core – like a graphite rod – and juicy, svelte, ripe tannins. Long and linear but never foursquare as the fruit is so beautifully enveloped by the fine-grained lacy, silky tannins. Above all this feels very fresh and quite dynamic – one can sense the biodynamic viticulture. More like the 2020 than any other recent vintage but a step up in quality. A great success.

93-95/100

Colin Hay - Primeurs 2022

Denis Hervier - Primeurs 2022

96/100

Un soyeux porté du début jusqu'à la fin par une énergie qui dynamise le vin jusqu'au bout avec une touche de cassis.

Couleur noire. Nez intense, fruité, pur, mûr, subtil, sentant bon les fruits noirs. Bouche tout en douceur tactile, savoureuse, avec de l'éclat dans le goût. Puis à partir du milieu, une ascension juteuse, tramée, puissante et profonde, sans jamais marquer le tannin. Une incroyable réussite qui rapproche ce cru de plus en plus de Pomerol.

95/100

Jean-Marc Quarin - Primeurs 2022

*The 2022 La Marzelle is shaping up to be a jewel of wine. Bright and opulent, La Marzelle is a picture of the vintage. Red/purplish fruit, lavender rose petal, mint and a sweet spice note are all dialed up. Bright saline notes linger on the sumptuous finish.
Tasted two times*

92-94/100

Antonio Galloni - Primeurs 2022

Le bouquet de La Marzelle révèle d'invitantes notes de fruits frais, tels que myrtilles et cassis qui sont complétées par des effluves de chocolat et de graphite. Le vin affiche une belle ampleur en bouche où il dispose de tannins aux grains fins en harmonie avec la fraîcheur de la structure acide. La finale s'en retrouve juteuse, fruitée et persistante. A nouveau une belle réussite de La Marzelle qui confirme ainsi son cheminement qualitatif.

94-95/100

Yves Beck - Primeurs 2022

Château La Marzelle 94-95AB Le nez toasté délivre de belles notes d'eucalyptus et de tabac blond. L'attaque est d'une immense fraîcheur avec une sensation très agréable de fluidité. Les fruits rouges et noirs glissent sur le palais. C'est typiquement un vin déjà agréable dans sa jeunesse et qui ira loin pour qui sait patienter.

94-95/100

Alexis Goujard - Primeurs 2022

FICHE TECHNIQUE



GRAND VIN CHATEAU LA MARZELLE

Propriétaire	Famille Sioen
Surface	17 hectares d'un seul tenant
Cépages	80% Merlot 15% Cabernet Franc 5% Cabernet Sauvignon
Densité	5700 à 7150 pieds/ha
Âge moyen	30 ans
Production	50 000 bouteilles
Situation	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Terroir	Sables anciens, Graves profondes, Argiles bleues
Taille	Bordelaise (2 astes franches)
Alcool	14%

FICHE TECHNIQUE



SECOND VIN PRIEURÉ LA MARZELLE

Propriétaire	Famille Sioen
Surface	16,28 hectares d'un seul tenant
Cépages	92% Merlot 8% Cabernet Sauvignon
Densité	5700 à 7150 pieds/ha
Âge moyen	33 ans
Production	15 000 bouteilles
Situation	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Terroir	Sables anciens, Graves profondes, Argiles bleues
Taille	Bordelaise (2 astes franches)
Alcool	14%

FICHE TECHNIQUE



TROISIÈME VIN ELLE DE LA MARZELLE

Propriétaire	Famille Sioen
Surface	14,95 hectares d'un seul tenant
Cépages	75% Merlot 20% Cabertnet Franc 5% Cabernet Sauvignon
Densité	5700 à 7150 pieds/ha
Âge moyen	31 ans
Production	15 000 bouteilles
Situation	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Terroir	Sables anciens, Graves profondes, Argiles bleues
Taille	Bordelaise (2 astes franches)
Alcool	13%

FICHE TECHNIQUE



ROSÉ ROSÉ DE LA MARZELLE

Propriétaire	Famille Sioen
Surface	14,95 hectares d'un seul tenant
Cépages	70% Merlot 20% Cabertnet Franc 10% Cabernet Sauvignon
Densité	5700 à 7150 pieds/ha
Âge moyen	30 ans
Production	4 500 bouteilles
Situation	Haute Terrasse de Saint-Emilion formée par l'ancien lit de l'Isle
Terroir	Sables anciens, Graves profondes, Argiles bleues
Taille	Bordelaise (2 astes franches)
Alcool	13,5%



M L A A
R M M E
L L E



CHATEAU LA MARZELLE

ROUTE DE LIBOURNE ED 243
33330 SAINT-EMILION, FRANCE

TEL: +33 (0)557 55 10 55

INFO@LAMARZELLE.COM

HTTP://WWW.CHATEAULAMARZELLE.COM

Contacts Presse

Delphine Lombard
d.lombard@bee-bordeaux.com
06 45 18 64 03

Géraldine Bertrand
g.bertrand@bee-bordeaux.com
06 83 42 62 89