



C'est le 90ème millésime de la famille Sorge à Deyrem Valentin. Nous avons souhaité réaliser un lifting sur la présentation en la modernisant et en lui apportant du chic, sans oublier un désir de faire un vin de grande qualité. La tâche ne fût pas simple au printemps, en effet l'humidité et la douceur combinées, entraîne le développement du mildiou. Mon père avec 50 ans d'expérience n'a jamais connu une telle violence. Nous travaillons sans relâche dans le vignoble, effeuillage et éclaircissage manuel

L'été a été sec et chaud. La véraison a été rapide et homogène, c'est un signe très positif pour la qualité, enfin une bonne nouvelle !

Début septembre le sourire revient sur les visages. Le temps est magnifique, il nous permet d'attendre paisiblement une maturité optimale. La cueillette débute le 25 septembre pour les merlots et le 8 octobre pour les cabernets sauvignons et les petits verdot, elle se déroule à merveille.

Les premières dégustations, nous enchantent avec une belle homogénéité sur l'ensemble du chai, une structure élégante et solide, et une superbe puissance aromatique de fruits mûrs tout en longueur et en rondeur. Nous décidons d'augmenter le pourcentage de barrique neuve à 50% avec des chauffes très douces pour préserver une expression du fruit la plus pure, la durée de l'élevage est prolongée à 15 mois. L'assemblage est très proche de l'encépagement de la propriété 53% Cabernet Sauvignon, 46 % Merlot et 1% Petit Verdot.

Date de mise en bouteille : 20 ET 21 AVRIL 2020

Notes de dégustation

Bettane & Desseauve 90 pts : magnifique nez, grand fruit mûr et fleurs sauvages. Bouche dense avec un beau corps, de l'amplitude et de la fraîcheur en finale. Un margaux ambitieux.

James Suckling 90-91 pts

J-M Quarin 90 pts

The wine cellar Insider 91-93 pts

Markus Del Monego 90 pts

Château
DEYREM VALENTIN
MARGAUX