

CHATEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence 2015 blanc

Médaille d'or + Trophée révélation assemblage Concours Mondial du Sauvignon 2019

RVF 2024 : 91/100 – Guide Hachette 2018 1*

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 agréé SME (Système de Management Environnemental) depuis 2015.

Commentaire de dégustation : Intense et musqué, ce vin se démarque par la maturité accomplie de son fruit. Son évolution sobre et harmonieuse évite toute fatigue ou mollesse. Beaucoup de goût, de viscosité et de relief. (Pierre Citerne RVF juillet 2024).
Ce vin doré aux tonalités presque rhodaniennes (guimauve,...) conserve une appréciable tonicité. Un blanc de substance, ample, disert, « gastronomique » ! (Guide RVF 2025).

Millésime

Vinification 3 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées
Elevage 12 mois en cuves inox thermo régulées
Assemblage du millésime Avant mise en bouteilles
85 % Sauvignon
15 % Sémillon

Certificat d'analyse COFRAC Degré alc. 14 % - Acidité totale 3,23 g/l - Sucre résiduel 0.80g/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) 16 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.

Effeillage Pas d'effeuillage cette année pour conserver de la fraîcheur.
Mode de vendanges mécanique avec tri des raisins cueillis à maturité optimale

