

# FICHE TECHNIQUE

## ZÉDÉ DE LABEGORCE MARGAUX

Second vin du  
Château Labégorce Margaux

### HISTORIQUE DE LA PROPRIÉTÉ

Du buisson épineux tel que l'étymologie de gorsse le suggère au splendide vignoble de Labégorce d'aujourd'hui, des générations de seigneurs et de cultivateurs se sont succédé pour façonner l'identité du domaine. Il a aussi fallu une vision, une intuition qui révèle, par l'ambition qui la porte, le formidable potentiel d'un terroir. Le coup de foudre d'Hubert Perrodo en 1989 s'inscrit dans la lignée de ceux qui ont aimé cette terre au fil des siècles. C'est ainsi que plus de deux cents ans après le morcellement de la propriété en 3 parties (Labégorce Margaux, Labégorce Zédé et L'abbé Gorsse de Gorsse), il réussit le pari fou de la réunir. C'est aujourd'hui sa fille Nathalie Perrodo Samani qui a la responsabilité du domaine au nom de sa famille.



### INFORMATIONS GÉNÉRALES

#### Propriétaire

Famille Perrodo,  
Nathalie Perrodo Samani

#### Directeur Général

Marjolaine Maurice de Coninck

#### Œnologue conseil

Claude Gros

#### Appellation

AOC Margaux

#### Superficie

62.5 hectares en AOC Margaux  
4.5 hectares en AOC Haut-Médoc

#### Âge moyen du vignoble

30 ans

#### Densité de plantation

8 800 à 10 000 pieds/hectare

#### Rendement moyen

6 à 7 grappes par pied

#### Production moyenne

Labégorce Margaux  
10 000 caisses/an  
Zédé de Labégorce  
4 000 caisses/an

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### Terroir

70 % sablo-graveleux  
30 % sablo-limoneux

#### Encépagement

50 % Cabernet-Sauvignon  
45 % Merlot  
3 % Cabernet Franc  
2 % Petit-Verdot

### CONDUITE DU VIGNOBLE

Nous pratiquons une viticulture respectueuse de l'environnement en phase avec les principes de l'agriculture biologique et la biodynamie. Une viticulture fondée sur la préservation de la biodiversité environnante, la prise en compte des paysages et la recherche d'un équilibre naturel.

#### Travail du sol

Attention forte au maintien de la vie des sols. Travail peu profond. Installation de couverts

végétaux et de paillis sur certaines parcelles.

#### Taille

Guyot double, raisonnée au pied, avec une attention particulière portée à l'aération et l'étalement des rameaux. Formation continue des vigneron.

#### Travaux en vert

Dédoublage, épamprage, échardage, effeuillage, éclaircissage.

#### Récolte

Vendanges manuelles. Tri de la vendange à la vigne et au chai.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### Vinification

Cuves béton thermorégulées. Fermentation malolactique en cuves.

#### Élevage

Durée : environ 12 mois.

### MILLÉSIME 2022

#### Vendanges

Du 12 septembre  
au 5 octobre 2022

#### Vinification

Cuves béton thermorégulées

#### Élevage

12 mois

#### Assemblage

60 % Merlot  
40 % Cabernet-Sauvignon