



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

UN TRIO À LA TÊTE DE LA DIRECTION TECHNIQUE DU CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

À Margaux, le Château Marquis de Terme, 4^{ème} Grand Cru Classé en 1855, annonce la mise en place d'une nouvelle direction technique articulée autour de trois personnalités clés.

Une évolution structurante pour la propriété, qui s'inscrit dans une approche claire et affirmée : faire du TERROIR le point de départ de toutes les décisions, de la vigne au vin.



Sébastien Esquerre,
Directeur technique



Solana Rey Siceles,
Maîtresse de chai



aux côtés de
Paloma Sénéclauze,
Propriétaire

« À Marquis de Terme, tout commence par le terroir. Notre rôle est de le comprendre, puis de l'accompagner sans jamais chercher à le dénaturer »

Paloma Sénéclauze

UN TRIO POUR PENSER LE VIN DEPUIS LA VIGNE

Arrivé en 2022, Sébastien Esquerre a d'abord engagé une phase d'observation approfondie du vignoble : analyse des sols, lecture du parcellaire, compréhension des réactions de la vigne selon les millésimes (...) Cette approche progressive a permis de poser un diagnostic précis et d'initier les premiers essais.

Sa nomination en tant que Directeur technique traduit aujourd'hui une orientation claire : faire du terroir le socle de toutes les décisions techniques.

En parallèle, la nomination de Solana Rey Siceles comme Maîtresse de chai, après près de 10 ans au chai, garantit la continuité du savoir-faire et le lien indispensable entre vigne et vin.

Sébastien Esquerre - Directeur technique

Formé en viticulture-œnologie, Sébastien Esquerre débute sa carrière entre Bordeaux et l'international, notamment en Afrique du Sud. Il a ensuite occupé pendant 12 ans le poste de chef de culture au Château Pape Clément, où il développe une expertise approfondie des grands terroirs et de leur conduite.

Arrivé au Château Marquis de Terme en 2022 comme chef de culture, il engage une phase d'observation et d'analyse du vignoble avant d'initier de nouveaux travaux de restructuration. Nommé Directeur technique, il pilote aujourd'hui l'ensemble des orientations stratégiques du domaine, avec une attention particulière portée à la lecture des sols et à l'adéquation cépages/terroirs.

Solana Rey Siceles - Maîtresse de chai

Originaire d'Argentine, Solana Rey Siceles se forme en vitiviniculture en Espagne avant de rejoindre la France. Après des expériences à Sauternes et au Château La Tour Carnet, elle intègre Château Marquis de Terme en 2016.

Pendant près de 10 ans, elle participe aux vinifications et à l'élevage des vins du domaine. Récemment nommée Maîtresse de chai, elle supervise aujourd'hui l'ensemble des vinifications, dans une logique de précision et de continuité, en lien étroit avec les évolutions engagées à la vigne.

Paloma Sénéclauze - Directrice générale

Représentante de la quatrième génération familiale, Paloma Sénéclauze dirige aujourd'hui le Château Marquis de Terme. Installée sur la propriété, elle s'inscrit dans une approche de terrain, au plus près des équipes et du vignoble.

Elle accompagne les évolutions du domaine avec une vision structurée autour du terroir, de la cohérence technique et de la transmission du savoir-faire, dans la continuité de l'engagement familial initié en 1935.

LE TERROIR COMME FONDEMENT

Le vignoble de Château Marquis de Terme s'établit sur un peyrosol de graves profondes, issues des dépôts glaciaires du Quaternaire. Typiques de l'appellation Margaux, ces formations reposent sur un sous-sol argilo-sableux, dont les propriétés agronomiques viennent compléter et équilibrer celles des graves.

Ce sol complexe, mêlant argiles, sables, limons et graviers, permet :

- un drainage naturel optimal
- un enracinement profond
- une régulation hydrique essentielle
- une expression minérale caractéristique

Grâce à un vignoble de 45 hectares, Marquis de Terme a la chance de disposer des différentes nuances qui constituent les grandes parcelles de l'appellation Margaux repartis en 3 îlots principaux et regroupant les 3 grandes catégories de sols définis selon la profondeur

des graves et la teneur en argiles du sous-sol sur lequel elles reposent. Le pouvoir drainant des graves, conjugué à la capacité de rétention en eau des argiles, détermine en effet le comportement du sol : selon la proportion de ces éléments, celui-ci sera à dominante précoce (graves) ou tardive (argiles). Il en découle une adaptation naturelle des cépages, le Cabernet Sauvignon privilégiant les sols précoces, tandis que le merlot s'épanouit davantage sur des sols plus tardifs.

Cette diversité impose une approche parcellaire rigoureuse, où chaque unité est conduite avec précision, le choix du porte-greffe constituant une variable d'ajustement essentielle. Depuis 2024, le suivi du vignoble est assuré aux côtés de David Pernet, de *Sovivins*, dont l'accompagnement s'inscrit dans cette volonté d'adapter les pratiques à chaque sol et à chaque cépage.

UNE RESTRUCTURATION DU VIGNOBLE À HORIZON 2035

À l'issue de cette phase d'analyse, une restructuration du vignoble a été actée par la famille Sénéclauze en 2026, dans la continuité de celle déjà initiée dès 2009.

Les principaux axes :

- Repenser l'adéquation cépages / porte-greffes / sols
- Évolution de l'encépagement : montée en puissance du Cabernet Sauvignon, réduction du Petit Verdot (objectif ~1%)
- Travail des sols approfondi : drainage, décompaction
- Mise en jachère des parcelles (2 à 4 ans) avec engrais verts : des légumineuses pour aider à fixer l'azote des sols, des plantes fourragères pour favoriser la biomasse et des plantes mellifères pour aider à la nutrition des pollinisateurs.

Cette restructuration répond à une évolution du modèle viticole : aujourd'hui, une vigne est pensée pour un cycle qualitatif d'environ 40 ans, permettant d'optimiser à la fois rendement et qualité.

Objectif : exprimer plus précisément le potentiel de chaque terroir et gagner en régularité et résilience face aux millésimes.



DU VIGNOBLE AU VIN : LA SIGNATURE MINÉRALE AU CŒUR DU STYLE

Ce travail de fond accompagne une évolution progressive du style des vins du Château Marquis de Terme, en continuité avec son histoire. Au fil des années, les vins du domaine ont exprimé différentes sensibilités, reflet des choix techniques et des contextes de chaque époque.



Aujourd'hui, l'approche s'affine avec une ambition claire : mieux révéler l'identité du terroir de Margaux. Cela se traduit par des vins plus ciselés, plus élégants et harmonieux, portés par une expression plus précise du fruit.

Mais surtout, par la mise en avant d'un marqueur singulier : la minéralité de Marquis de Terme.

Elle naît d'un sol rare. Les graves profondes de la terrasse 4, riches en quartz et en silex, reposent sur un sous-sol argileux qui retient l'eau et la restitue lentement à la vigne, chargée en minéraux. Ce mouvement lent, presque souterrain, de l'eau à travers la roche : c'est lui qu'on retrouve dans le verre. Les notes de graphite d'abord, ce caractère minéral, presque pierreux, qui vient des graves et de l'ancrage profond des racines dans la roche mère. Puis cette sensation légèrement saline en bouche, tension discrète qui donne au vin son allonge et sa fraîcheur.

Enfin, des tanins d'une finesse rare : la vigne, qui puise son eau lentement et régulièrement dans les réserves argileuses, n'est jamais sous stress brutal, elle mûrit sans forçage, et cela s'entend dans la douceur soyeuse de la trame tannique.

Graves qui drainent, argile qui régule : de cet équilibre naît un vin structuré et aérien à la fois, immédiatement identifiable.

La structure médocaine, apportée par le Cabernet Sauvignon, reste pleinement assumée. Mais elle est aujourd'hui davantage maîtrisée pour laisser s'exprimer ce que le terroir a toujours eu à dire.

Cette évolution ne marque pas une rupture, mais une lecture plus précise et plus lisible du terroir, où la minéralité devient un fil conducteur du style des vins. Enfin, conscient du rôle déterminant de ses terroirs dans un contexte de dérèglement climatique, Marquis de Terme s'engage pleinement dans la préservation de son écosystème. Le château œuvre ainsi à la protection de son environnement, tout en veillant au bien-être des femmes et des hommes qui le façonnent.

Cette démarche se traduit par l'obtention de trois certifications environnementales complémentaires (Terra Vitis, HVE niveau 4 et Bee Friendly), inscrites dans une vision globale et exigeante. Elle est aujourd'hui renforcée par la reconnaissance du label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), attribué pour cinq ans à l'issue d'une sélection nationale exigeante. Cette distinction vient saluer un savoir-faire viticole conjuguant tradition et technicité, ainsi qu'un ancrage historique fort dans le tissu économique local. Créé en 2005, le label EPV distingue des entreprises détenant un patrimoine économique remarquable, fondé notamment sur la maîtrise de techniques rares ou emblématiques. L'objectif, pour Marquis de Terme, est d'ancrer durablement une dynamique d'amélioration continue, au service de la qualité, de la biodiversité et de la pérennité du vignoble.

AU CHAI : ACCOMPAGNER SANS DÉNATURER

Le cuvier, entièrement modernisé en 2018, permet aujourd'hui une vinification parcellaire précise, grâce à 31 cuves de différents formats et matériaux (bois, béton, inox), adaptées à la diversité du vignoble.

Pensé pour limiter les manipulations, il fonctionne par gravité, préservant l'intégrité des raisins dès leur arrivée au chai.

Dans cette nouvelle phase, les pratiques évoluent dans le prolongement du travail engagé à la vigne :

- extractions plus douces, notamment en favorisant les infusions sur les plus beaux merlots
- macérations ajustées selon les parcelles et les millésimes
- gestion fine des températures en favorisant une macération pré-fermentaire à froid sur les raisins issus des parcelles les plus qualitatives
- adaptation des itinéraires de vinification à chaque lot

L'élevage suit cette même logique, avec une durée progressivement ajustée et une attention particulière portée à l'équilibre entre bois et fruit.

Cette approche est menée aux côtés de Julien Viaud, œnologue conseil chez *Laboratoire Rolland & Associés*, qui accompagne les équipes de Marquis de Terme depuis 2009.



Le chai devient ainsi un outil d'accompagnement, au service du terroir. Le travail vise moins à corriger qu'à laisser s'exprimer l'équilibre naturel du raisin, dans le respect de chaque parcelle.

Cette évolution s'inscrit dans une transformation plus globale de l'approche du domaine. Sans renier les acquis techniques, le Château Marquis de Terme affine progressivement ses choix pour mieux s'adapter aux spécificités de chaque millésime, gagner en précision et renforcer la cohérence entre sol, vigne et vin.

Le centre de gravité se déplace ainsi vers une lecture plus fidèle du terroir, où le vin n'est plus construit mais révélé. Une évolution progressive, rendue possible par une meilleure connaissance du vignoble, et qui permet aujourd'hui au domaine de gagner en justesse, en régularité et en lisibilité.

Le vin n'est plus un objectif à atteindre, mais l'expression d'un équilibre déjà présent dans le raisin.

À PROPOS DU CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

4^{ème} Grand Cru Classé en 1855, le Château Marquis de Terme est situé au cœur de l'appellation Margaux. Le domaine s'étend sur 45 hectares et appartient à la famille Sénéclauze depuis 1935.

Porté depuis l'été 2024 par Paloma Sénéclauze, représentante de la quatrième génération, le Château s'inscrit dans une nouvelle dynamique, fondée sur une approche globale : révéler son terroir, affirmer son identité et ouvrir la propriété sur son époque.

Le domaine élabore deux vins : le Grand Vin, Château Marquis de Terme, et la cuvée 1762, expressions complémentaires de son terroir.

Au-delà du vin, le Château développe une véritable expérience autour de son univers, avec une offre œnotouristique complète, un restaurant bistrannique *[Au] Marquis de Terme* au cœur de la propriété et des espaces d'accueil pensés pour faire découvrir autrement un Grand Cru Classé.

Le Château Marquis de Terme incarne ainsi une approche où le vin, le lieu et l'expérience se rejoignent, dans un esprit fidèle à son histoire et résolument tourné vers l'avenir.