www.maisonduvindemargaux.com

MARGAUX 2019

HISTOIRE D'UN MILLÉSIME

N°18/AVRIL 2020

Encore un joli Millésime en 9...

L'année 2019, dans la tradition des années en 9, nous gratifie d'un nouveau beau millésime. Celui-ci se situe dans la lignée des millésimes 2015, 2016 et 2018, et nous rappelle la belle série des grands millésimes de la fin des années 80.

Un été chaud et sec qui s'est prolongé jusqu'au week-end du 20 septembre, et malgré deux vagues de canicule, en juin et en juillet, notre appellation aura produit cette année un millésime particulièrement qualitatif et l'un des plus quantitatif de ces 20 dernières années. Cette plaquette vous détaillera avec précision les caractéristiques de ce millésime et vous présentera aussi les efforts de notre appellation pour le respect de sa biodiversité tout en offrant une tribune à un de nos viticulteurs en Bio.

Enfin, je voudrai terminer ce mot d'introduction, en reprenant un texte du Professeur Christophe André, et en l'adaptant légèrement à notre belle appellation :

« Je crois en une contamination de l'amour, de la bienveillance, de la douceur et de l'intelligence. Chaque fois que l'on pose un acte de tendresse, d'affection et d'amour, chaque fois qu'on éclaire quelqu'un en lui donnant ***un verre de Margaux,*** *on modifie un tout petit peu l'avenir de l'humanité dans le bon sens.»*

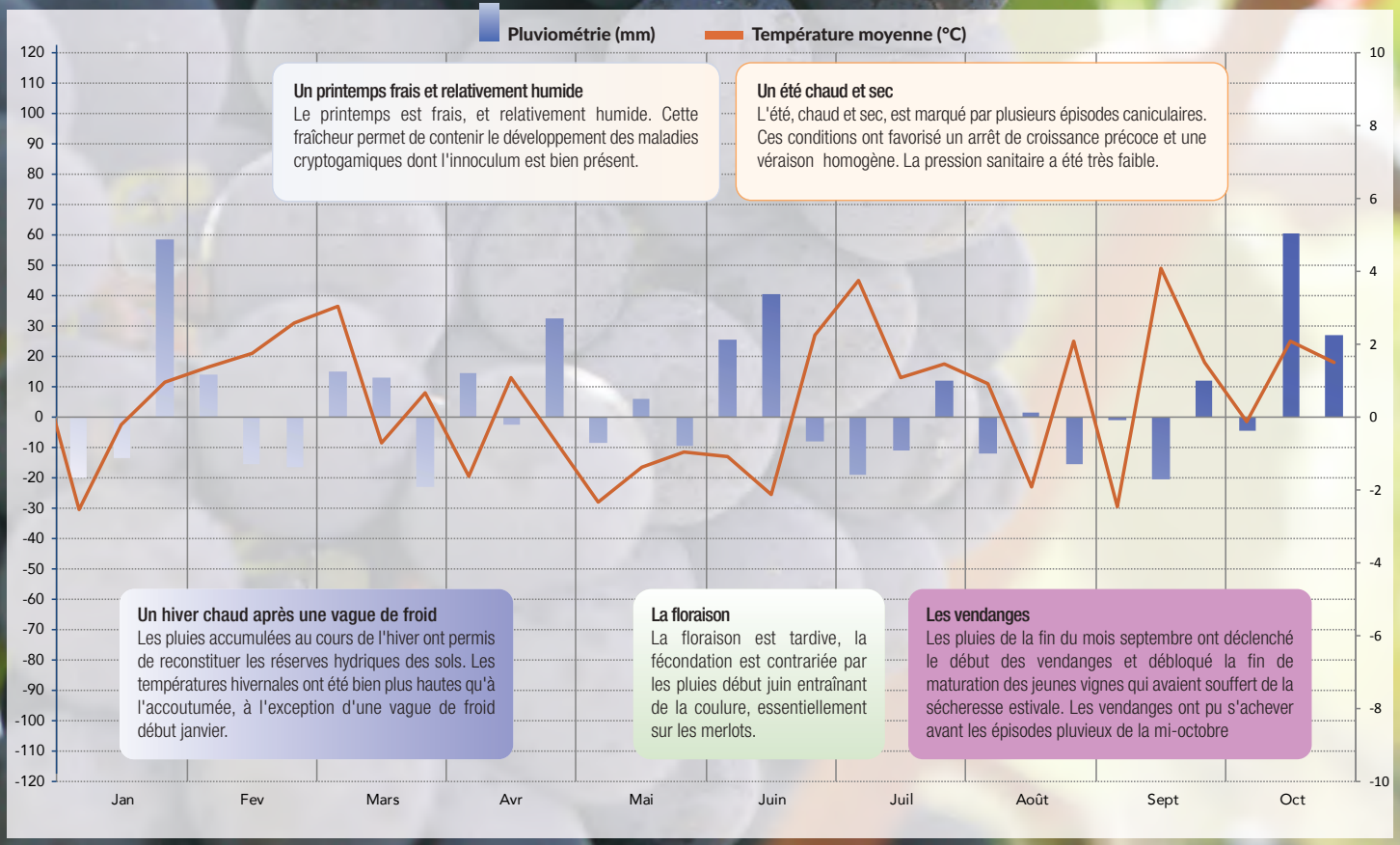
Bonne dégustation à tous

Edouard Miailhe
Président du Syndicat Viticole de Margaux

MARGAUX

SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX

Millésime 2019 - Écarts à la moyenne - Station de Margaux



Somme des températures moyennes journalières supérieures à 10°C

Le millésime 2019

Chaque millésime est unique il en va de soi, mais en 2019 la nature nous a proposé un schéma bien singulier au regard de notre histoire. Le millésime 2019 conjugue des moments climatiques forts avec de longues périodes de très grandes chaleurs, en juin, juillet, août mais aussi en septembre ou avec de petites périodes humides, comme au début du mois de juin, coupant en deux la floraison ; très bien partie au demeurant, elle se terminera avec son lot de coulure inhabituel.

Le millésime est clairement marqué du sceau de la chaleur et de la sécheresse, néanmoins il ne ressemblera pas au 2018. Nous pourrions relater le fait comme si, nous avions récolté deux millésimes en un : d'une part des merlots à bout de souffle, ayant subi la sécheresse et la chaleur avec des raisins très murs marqués par des degrés potentiels hors norme et d'autre part des cabernets sauvignon plus frais, revigorés par les quelques pluies de la dernière décade de septembre et qui expriment un caractère plus classique, bien connu en Médoc.

Au final très déroutant, il a été impossible pour nous viticulteurs de donner une estimation correcte des rendements, comme il a été impossible de le décrire véritablement avant de commencer les assemblages. A quoi ressemblera-t-il se disait-on ?

La qualité des vins de 2019 évoque deux mondes qui s'unissent merveilleusement ; une extraordinaire expérience d'assemblage pour une combinaison de matière divine, dense et généreuse délicatement balancée par des tanins serrés et savoureux. Un régal.

Éric Boissenot
Œnologue
Docteur en Œnologie et Ampélologie

2019
Les mots des Vignerons

Né sous une bonne étoile !

Entre épisodes pluvieux et vagues de chaleur, la clé du millésime 2019 aura été la maîtrise du régime hydrique par la gestion des enherbements et des hauteurs de feuillage pour maintenir une alimentation en eau constante.

A partir de fin juin, le mercure s'est emballé, affichant des maximales supérieures à 35°C. Réduire les effeuillages afin de protéger les raisins a alors été une priorité. Bénéficiant d'un climat favorable jusqu'aux vendanges, les Cabernets ont pu atteindre une pleine maturation à cœur.

Les fermentations ont été conduites en « circuit fermé » pour garder tout le potentiel aromatique. Les Merlots offrent une éclatante fraîcheur et de la gourmandise. Les Cabernets s'habillent d'une chair intense alliée à une trame tannique serrée. Le temps fera son œuvre… mais l'appellation Margaux donne avec ce millésime 2019 sa pleine mesure tout en précision et en délicatesse.

Alexander van Beek
Directeur Général
Château Giscours & Château du Tertre

Le double challenge en BIO…

Viticulture conventionnelle ou Bio, tous les vignerons espèrent beaucoup d'un nouveau millésime. Après 2017, gélif, 2018, malgré l'enchantement de la qualité atteinte, a été peu généreux. Une demi-récolte à Mille Roses, mais un soleil qui a sublimé le peu qu'il restait sur pied.

2019 ! Nous évitons la catastrophe des 2 épisodes de gel printanier, l'espoir est permis pour une vraie récolte ! Mais attention ! Un double challenge cette année : gérer avec des doses de cuivre autorisées baissant de 33 % !

La fleur difficile, les épisodes pluvieux nombreux, le niveau de traitement requis nous semblait inatteignable, mais pourtant nous avons réussi à contenir nos traitements en dessous de l'exigence européenne, arrêtant de traiter quasiment début juillet. L'été magnifique, flétrissant nos raisins, nous a gratifié de quelques pluies au bon moment, réconciliant qualité et quantité pour un résultat exceptionnel. Merci 2019 ! On en avait besoin mais aussi sacrément envie !

David Daure
Propriétaire-vigneron
Château Mille Roses

Encore un beau millésime

L'hiver est doux et février chaud et sec par rapport à la moyenne provoquant un débourrement précoce vers le 15-20 mars. Avril est humide et laisse craindre un développement du mildiou.

Mai est quant à lui sec avec une petite frayeur au début du mois avec quelques gelées matinales. Juin est très arrosé en particulier sur la fleur engendrant une coulure significative sur les Merlots. Le millésime change radicalement avec une canicule qui s'installe en juillet. Record de température le 25 du mois avec 41°C à l'ombre.

La véraison se déroule dans de bonnes conditions fin juillet-début août. La première quinzaine de septembre est chaude et sans pluie. Pluies salvatrices fin septembre qui permettront à la vigne d'atteindre de belles maturités techniques et phénoliques.

Fin septembre, récolte du Merlot et première quinzaine d'octobre pour le Cabernet Sauvignon.

Stéphane Fort
Directeur Technique
Château Paveil de Luze

Un millésime de grande classe

2019 aura été marqué par beaucoup d'humidité en début de cycle, un mois de juillet extrêmement chaud et une arrière-saison conforme au climat attendu sous nos latitudes.

Les merlots ont été vendangés à maturité optimale les 3 et 4 octobre. Au terme de 28 jours de cuvaison les vins expriment des arômes de fruits rouges très précis. Ils sont croquants et juteux, opulents et profonds.

Pour les petits verdots et les cabernets sauvignons, il a été nécessaire d'attendre encore dix jours pour atteindre la maturité souhaitée. Nous les avons vendangés les 14 et 15 octobre. Au terme de 29 jours de cuvaison les vins de cabernets sauvignons sont tout simplement somptueux.

Des arômes de cassis et de mûres, une structure tout en finesse typiquement margalaise, un équilibre de dégustation parfait de l'attaque à la finale. Des vins riches, profonds, empreints d'une grande typicité, la classe.

Bertrand Dugoua
Directeur technique
Château des Eyrins

MARGAUX

Terroir de biodiversité

Parce que la biodiversité est essentielle dans les vignes, l'appellation Margaux a lancé depuis 2013 un projet de préservation de la biodiversité et des paysages, projet né qu'une réflexion collective.

Le nom de Margaux est synonyme d'excellence. Elle le doit à son terroir exceptionnel sur lequel nous vivons et travaillons, et également au savoir-faire de nos viticulteurs, artisans de l'ombre de cette excellence révélée, pour le plus grand plaisir des amateurs de nos grands vins.

Cet héritage exceptionnel est précieux et nous devons en prendre soin, le pérenniser.

Ainsi l'appellation Margaux a lancé une démarche qui vise à préserver notre territoire et à voir s'y épanouir la biodiversité qu'il héberge. Pour inscrire cette démarche dans la durée, nous nous sommes entourés de compétences pour en assurer la rigueur scientifique indispensable. Cette démarche, *Margaux Terroir de biodiversité*, est labellisée et soutenue par le dispositif GIEE (Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental) porté par le Ministère de l'Agriculture. Notre engagement collectif vers des pratiques qui visent la performance, l'environnement et le social est ainsi reconnu au niveau national par ce label, colonne vertébrale des projets d'agro-écologie en France.

Le mouvement est lancé, et, nous conduit à revoir nos pratiques, à nous engager dans une voie qui concilie encore plus viticulture et préservation de l'environnement.

En 2019 plus de 80% de la surface du vignoble de Margaux n'utilise plus d'herbicides ou d'insecticides(*) et, depuis 2018, 25 propriétés sont engagées dans plus de 350 projets d'actions avec participation à des journées de sensibilisation et à des groupes de travail thématiques.

Margaux, Terroir de biodiversité, s'inscrit dans un engagement collectif pour que demain Margaux rime aussi avec excellence environnementale.

(*) hors les traitements contre la flavescence doré

LA DÉMARCHE

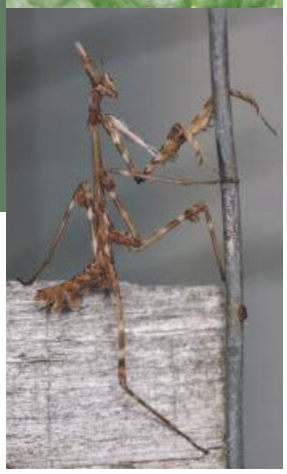
2013
Lancement de la démarche

2013/2014
État des lieux et diagnostics, restitution de cartographies paysagères et d'occupation des sols

2015
Inventaire faunistique en partenariat avec la LPO et DGE, chauve-souris, abeilles, papillons, oiseaux

2016
Définition des 4 actions de préservations prioritaires : retard de fauche sur les fossés, fauche tardive sur les abords de parcelles, valorisation des parcelles en repos, plantations de haies champêtres et d'arbres isolés

Depuis 2017
Mise en place des actions



Photos © Eric Léglise Vigneron-propriétaire Château Le Coteau

SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX

7, place la Trémoille - 33460 MARGAUX - Tél. : 05 57 88 70 82

email : syndicat.margaux@wanadoo.fr

Création : Studio Margaux