

www.vins-de-margaux.fr

MARGAUX

2020

HISTOIRE D'UN MILLÉSIME

N°19/MARS 2021



Subtile alliance des hommes et du terroir

Le millésime 2020 est le cinquième joli millésime de ces six dernières années. Tant de jolis millésimes à la suite est un fait suffisamment rare pour ne pas le souligner. Le climat a été favorable pour nous donner un millésime riche et complexe mais aussi particulièrement avare en quantité. Notre appellation, comme d'ailleurs le Médoc en général, a fait une de ses plus petites récoltes en volume de ces dernières années. Un bel été chaud et sec, suivi de pluies à la mi-septembre, ont permis de donner des merlots tout en rondeur, en richesse et en opulence, et des cabernets-sauvignons fins et délicats qui eux, de manière étonnante, n'ont pas profité des pluies de septembre.

En ce début d'année 2021, encore marquée par la pandémie du Covid-19 qui impacte violemment l'économie mondiale et par la crise des vins de Bordeaux, je souhaite partager avec vous une phrase de Winston Churchill qui sut galvaniser les hommes pour les conduire à la victoire : « *Le pessimiste voit la difficulté dans toutes les occasions. L'optimiste voit l'opportunité dans chaque difficulté* ».

Profitons de ces années difficiles pour nous remettre en question et sortir tous ensemble grandis de cette période.

Bonne dégustation à tous.

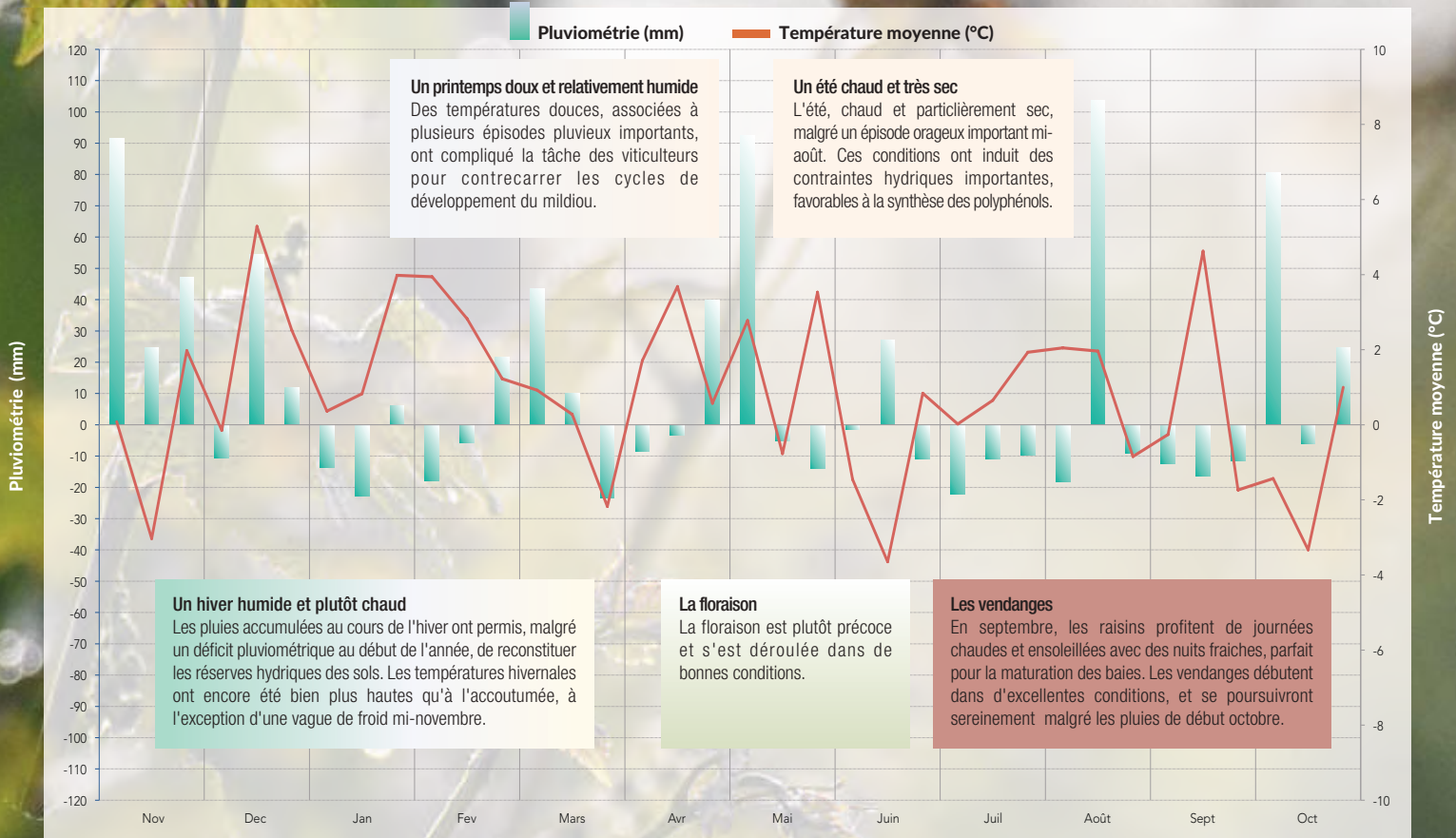
Edouard Mialhe

Président du Syndicat Viticole de Margaux

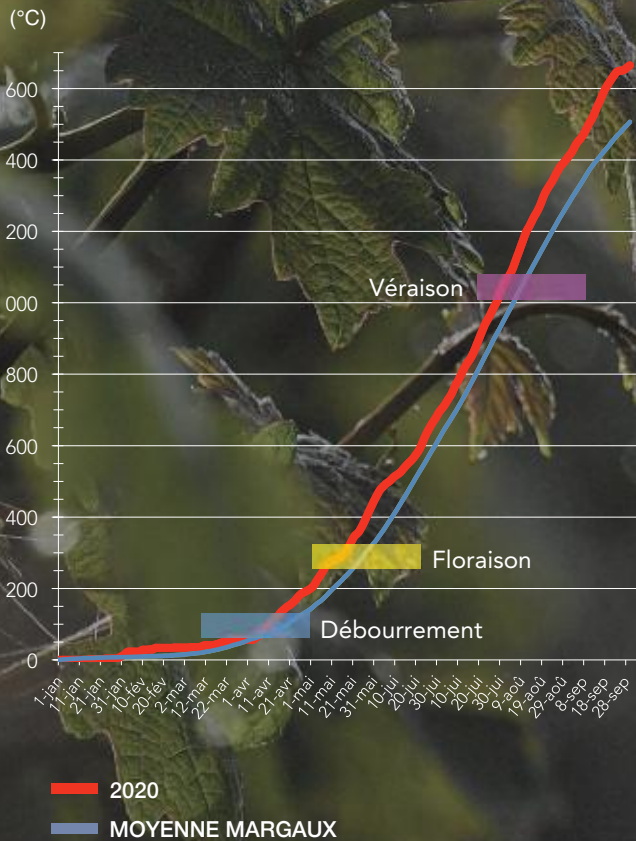
MARGAUX



2020 - Deviations from the average - Margaux Weather Station



Somme des températures moyennes journalières supérieures à 10°C



Le millésime 2020

Voilà un nouvel ovni dans la qualité invraisemblable des vins produits ces derniers temps : une des rares bonnes nouvelles de cette terrible année.

L'hiver et le printemps sont doux et la précocité qui en résulte sur la vigne est manifeste. Pas de catastrophe climatique, mais un personnel parfois limité prenant des précautions sanitaires pour lesquelles nous n'étions pas aguerris. Un printemps pluvieux qui a donné du fil à retordre pour lutter contre le mildiou. La floraison se passe moyennement bien et la coulure difficile à mesurer a été réelle au vu des rendements si bas.



Dès le 19 juin, les chaleurs et l'absence de pluies s'installent jusqu'au 11 août. La vigne commence à montrer des signes de fortes contraintes. Avec 100 mm en 3 jours seulement ; rien de mieux pour relancer la machine et tenir encore jusqu'aux vendanges dans un climat à nouveau sec et chaud.

Les vendanges se sont déroulées en septembre pour quasiment 100% des propriétés. Une année précoce... Pourtant au début du mois les raisins nous semblaient bien fades; dilués par les 100 mm ? Avec les chaleurs quotidiennes tout s'est débloqué autour du 8 septembre : le goût, les parfums, les saveurs.

Les vins sont tanniques avec des tanins tellement savoureux que l'assemblage des lots nous a donné des longueurs en bouche incroyables. Le style n'est pas écrasé par l'alcool, il est tendu, et très classique. 2020 ne ressemble pas à 2018 ou 2019 mais sans doute aurait-il quelque chose du 2016 ?

Éric Boissenot

œnologue
Docteur en Œnologie et Ampélogie

2020 le millésime tout en complexité



En viticulture le printemps est la période la plus intense et délicate. Lorsque la météo est contre nous, comme en 2020, il faut redoubler d'effort et de travail pour lutter contre le mildiou. Celui-ci fut stoppé par le vent frais venu du nord conjugué aux effeuillages précoces. Cela nous a épargné des pertes de récolte. Un millésime qui restera gravé dans la mémoire collective, avec une grande complexité dans la gestion des travaux et des personnes.

En septembre les raisins profitent des belles journées ensoleillées et des nuits fraîches, excellent pour la maturité. Les 2020 sont très homogènes, les couleurs éclatantes, des vins subtiles et gourmands.

Si je devais résumer le millésime en deux mots : adaptabilité permanente

Christelle Sorge

*Vigneronne
Château Deyrem Valentin*

Deux millésimes en une vendange



Les vendanges 2020... Le pluriel, tellement vrai pour ce millésime ! Des merlots précoces avec des degrés potentiels hors norme, vendangés dans la chaleur, puis des cabernets-sauvignons et des petits verdots rééquilibrés par la pluie et des températures plus fraîches. Espérer, prévoir et être surpris. Cette année nous avons eu l'impression qu'il y aurait de beaux rendements et, forts de cela, nous avons fait des vendanges en vert assez sévères. Et ces vendanges nous ont donné des quantités plus basses que nos prévisions mais d'une si belle qualité ! S'adapter. Les premières vinifications de ces merlots brûlants nous ont tracassé : nous avons lutté pour refroidir et nous nous sommes promis de progresser dans nos techniques de refroidissement. Assembler. Un moment grave et passionnant où l'exubérance des merlots s'est parfaitement assortie à l'élégance des cabernets-sauvignons et à la majesté des petits verdots.

Patrice de Bortoli

*Propriétaire-vigneron
Château Mouthe Blanc*

Un millésime qui restera dans les mémoires



Le 2020, à nouveau dans la lignée des grands vins, qui l'aurait cru ! Cette année, marquée par le confinement, où heureusement l'activité dans les propriétés a continué et n'a fait que renforcer la cohésion des équipes, se doit d'être historique. Le printemps a été éprouvant, avec des épisodes de gel, suivi d'une météo particulièrement chaude et pluvieuse, propice au mildiou. Nos vignes en biodynamie ont bien franchi cet obstacle, et, la gestion d'enherbements maîtrisés a permis de traiter malgré les sols détrempés.

Enfin les pluies se sont arrêtées mi-juin, et, un été chaud et ensoleillé a été à la hauteur de toutes les espérances pour un grand millésime. La sécheresse de l'été et les quelques pluies de septembre, salvatrices, permettront de faire, malgré de petits rendements dus en grande partie par la petite taille des baies, un grand vin marqué par sa concentration et sa qualité tannique.

Claire Villars-Lurton

*Propriétaire-Vigneronne
Château Ferrière*

2020, quelle année !



Les conditions météorologiques étaient chaotiques: un hiver doux, un printemps pluvieux et un été chaud et sec. Une combinaison qui a donné du fil à retordre à notre équipe technique.

Grâce à un travail soutenu, la pression du mildiou au printemps a été maîtrisée.

Le 8 septembre, nous avons vendangé des merlots très expressifs, des baies juteuses, à la peau épaisse, sans tonalité végétale. Le cabernet sauvignon révèle une grande finesse, concentration et structure.

Notre équipe est restée unie, malgré la distanciation imposée par la pandémie et là est notre plus belle réussite: réaliser que 100% de l'équipe technique est restée présente dans le vignoble pour créer un grand millésime. Cette motivation commune nous a permis d'être réactifs, précis dans nos décisions et de maintenir notre philosophie de production, en utilisant uniquement des produits approuvés en agriculture biologique. Aujourd'hui, nous goûtons un magnifique millésime. 2020 a été une année difficile, mais après tout, une année pleine de promesses.

Nicolas Audebert

*Directeur Général
Château Rauzan-Ségla*

2020 Les mots des Vignerons

MARGAUX

Terroir de biodiversité

L'enjeu patrimonial de cette démarche collective « Margaux Terroir de biodiversité » s'inscrit dans le paysage des quatre communes de l'appellation Margaux (7500ha). La vigne (1665ha soit 22% de l'ensemble du territoire) est bordée à l'est par l'estuaire, à l'ouest par les bois (34%), au nord et au sud par les marais (21%), avec 11% d'urbanisation y compris les routes. Si la vigne n'est pas majoritaire à l'échelle des quatre communes, elle se trouve en revanche très concentrée dans l'espace, et l'enjeu identifié ici consiste à favoriser les connexions écologiques entre les différents milieux naturels qui l'encadrent.

Entre 2016 et 2019, trente propriétés viticoles de l'appellation Margaux se sont donc impliquées dans des actions en faveur de la biodiversité répertoriées et suivies dans une base de données cartographique. Ces actions paysagères ont d'abord été conduites sur les abords et contours de parcelles de vigne.

De 2018 à 2020 le projet de recherche PhytAE replace la problématique de la biodiversité au cœur des sols dans les parcelles. Vingt-trois propriétés y ont participé mettant à disposition vingt-sept parcelles pour l'étude de l'effet des pratiques sur la vie biologique des sols.

Dans la continuité de ces programmes engagés sur la biodiversité et en cohérence avec les enjeux de la filière à plus large échelle, la démarche « Margaux Terroir de biodiversité » a rejoint le projet régional Vitirev pour faire progresser le vignoble aquitain vers des pratiques respectueuses des Hommes et de l'environnement.

2016- 2019 : 350 actions
qui contribuent à protéger les sols de l'érosion, stimuler l'activité biologique, servir de refuges et de sources de nourriture aux insectes et petits animaux

- 150 ha de fauches tardives
- 42 ha de parcelles en repos
- 5 ha de jachères fleuries
- 10 km de haies
- 1.3 ha de bosquets

2018 : projet VITIPOLL
32 bandes fleuries « végétal local » semées par les communes (16) et les viticulteurs (16)

2018-2020 : projet PhytAE
Etude de la biodiversité du sol :

- Auxiliaires-prédateurs (Araignées 103 espèces, carabes 52 espèces)
- Décomposeurs (Collemboles et acariens)



Photos © Arnaud Brukhnoff



MARGAUX