

MARS 2010

# MARGAUX 2009

## *Histoire d'un millésime*

L'appellation Margaux, a l'instar de l'ensemble des vignobles bordelais à produit avec le 2009 un de ces millésimes qui font sa légende.

Sans remonter trop loin, les références immédiates nous venant à l'esprit sont les grands 2000 et 2005.

Vous constaterez au vu des données que comparaison peut-être raison.

Sur ces 3 millésimes les évolutions de maturation, en particulier à partir du mois d'août, sont très similaires.

A la dégustation les vins semblent être un compromis entre la grande classe du 2000 et la puissance du 2005.

Un style de millésime où Margaux est inégalable.

*Gonzague Durban*  
Président  
du Syndicat Viticole de Margaux

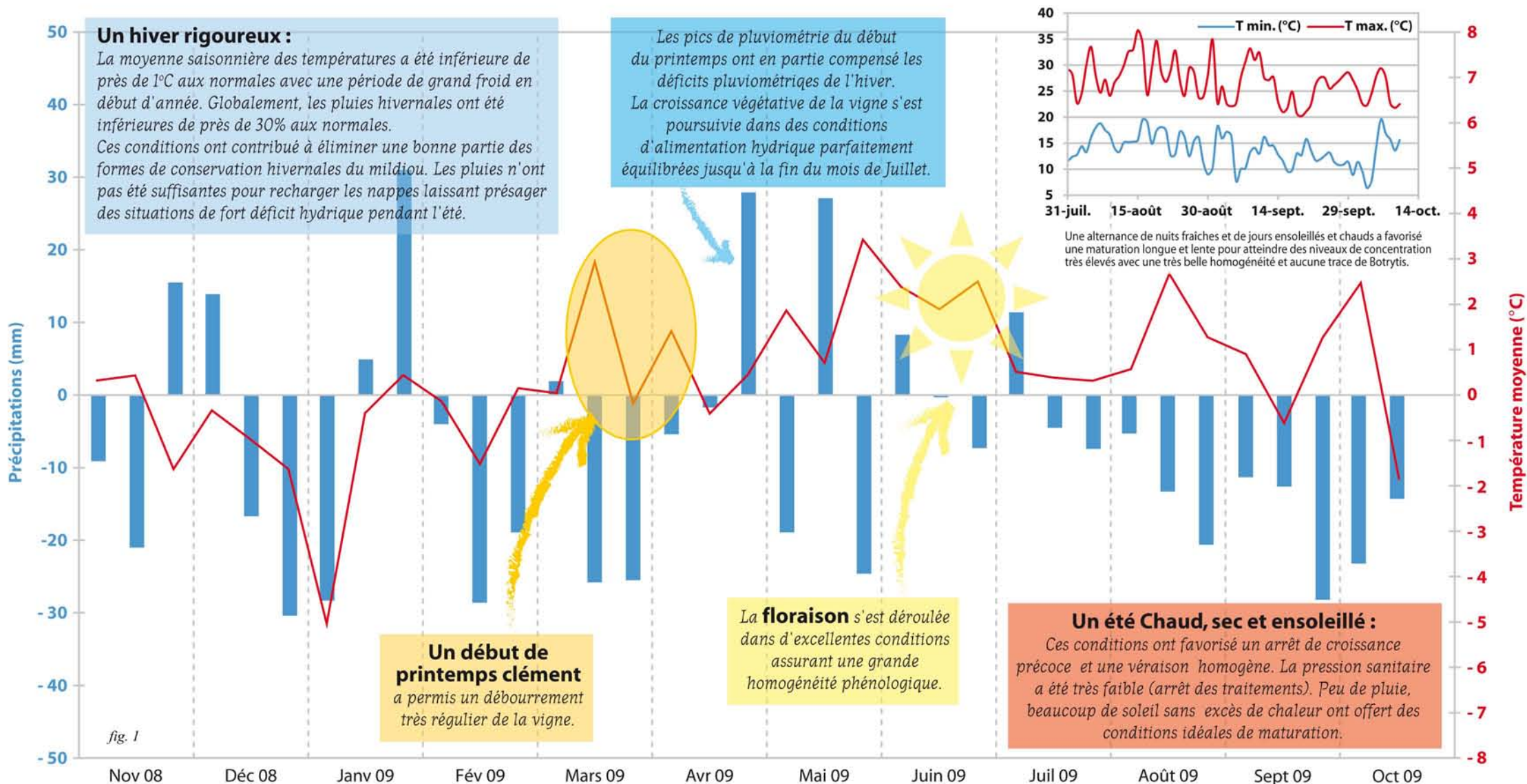


SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX  
7, place la Trémoille - 33460 Margaux - Tél : +33 5 57 88 70 82 - Fax : +33 5 57 88 38 27  
syndicat.margaux@wanadoo.fr



# Millésime 2009 : Ecart aux Normales trentenaires

Station Météo de Margaux : Moyennes décadaires



## Le mot de l'œnologue

Dès le mois de juin l'été s'annonce chaud et peu humide. Un caractère qui se prononcera en août puis en septembre jusqu'à la première décade du mois d'octobre. Déjà les signes de contrainte hydrique sont visibles fin juillet. Pour autant la vigne n'est ni en retard ni en avance. Elle poursuit patiemment son travail quotidien pour notre bonheur futur. Et de la patience il nous en faudra car on le sait, les conditions climatiques chaudes décalent peu à peu la maturité phénologique de la maturité de la pulpe.

Le beau temps percevant et l'état sanitaire irréprochable des raisins nous ont finalement largement facilité les choses. Des conditions de récolte incroyables ; à notre rythme et sans contraintes nous avons tous ramassé des raisins extraordinaires, mûrs et friands du début des vendanges jusqu'à la fin. On pouvait craindre d'obtenir des vins moux et alcooleux mais la nature nous a livré des vins frais et tanniques, denses et fruités, riches et équilibrés.

Eric BOISSENOT - Œnologue, Docteur-ès-sciences.

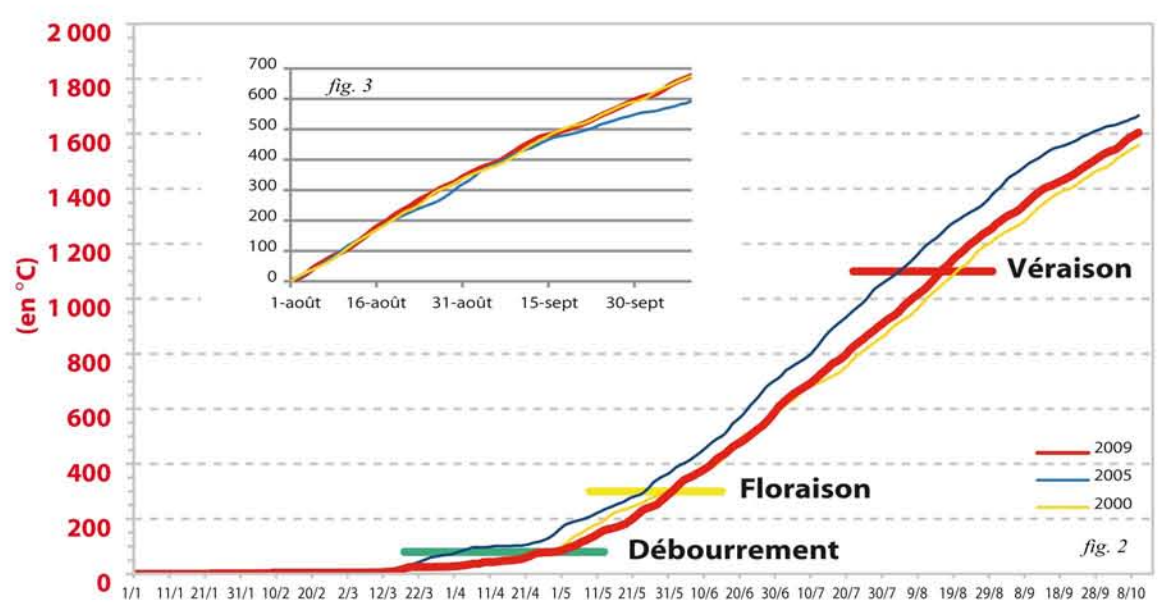
## Niveaux de maturité atteints aux vendanges 2000, 2005 et 2009 sur différents sols de l'appellation.

### Evolution des sommes de températures moyennes journalières supérieures à 10°C : (fig. 2)

Par rapport à 2005, le réveil de la végétation est arrivé tardivement du fait de la rigueur hivernale. Puis, la clémence printanière et la chaleur estivale ont accéléré la phénologie de la vigne qui a rattrapé peu à peu son retard sur 2005 avec une évolution très proche de celle observée en 2000.

A partir de la véraison (fig. 3), les données de 2009 placent ce millésime largement au niveau des plus grandes références que sont 2000 et 2005.

2009 s'est ainsi présenté comme un millésime plus tardif que 2005 au moment du débourrement mais qui a bénéficié de conditions exceptionnelles à la fois pendant sa phase végétative que pendant la maturation des raisins, comme en 2000.



- AT : Acidité Totale exprimée en (g/L H2SO4)
- AM : Concentration en Acide Malique (g/L)
- ApH<sub>1</sub> : Concentration totale en anthocyanes (mg/L)
- ApH<sub>3,2</sub> : Part d'anthocyanes extractibles (mg/L)
- IPT : Indice de Polyphénols Totaux (DO 280)
- Mp% : Maturité des pépins. La valeur de Mp% diminue avec la maturité des pépins  
- Merlot : 25 < Mp (%) < 35  
- Cabernet : 5 < Mp (%) < 25

Cépage	Type de sol	Millésime	Degré probable	AT	AM	ApH <sub>1</sub> (mg/L)	ApH <sub>3,2</sub> (mg/L)	IPT	Mp (%)
Merlot noir	Graves argileuses	2000	13,10	3,95	1,2	1 765	912	57	36
		2005	13,09	3,90	1,0	2 058	1 080	65	33
		2009	14,90	2,55	1,9	1 975	1 022	66	33
Merlot noir	Graves sableuses	2000	13,50	3,10	1,0	1 782	927	58	32
		2005	14,06	3,00	0,6	2 214	1 165	62	24
		2009	13,77	3,00	1,2	1 958	1 038	60	31
Cabernet sauvignon	Graves argileuses	2000	11,90	4,65	2,5	1 407	817	45	27
		2005	12,69	5,05	3,0	2 662	1 302	68	23
		2009	13,77	3,15	2,7	2 626	1 291	56	8
Cabernet sauvignon	Graves sableuses	2000	11,55	4,20	3,5	2 197	1 174	56	16
		2005	13,03	3,95	1,9	2 984	1 492	70	14
		2009	13,43	3,15	2,0	2 579	1 491	68	12

Le tableau ci-dessus indique très clairement que le millésime 2009 est dans la lignée directe des mythiques 2000 et 2005 en ce qui concerne les niveaux de maturité atteints.

La maturation s'est faite sur une longue période avec des conditions idéales d'ensoleillement et l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches (fig.1). Ainsi, l'accumulation des composés phénologiques et des sucres a atteint des niveaux record. Les acides ont été bien dégradés y-compris sur les cabernets avec des acidités totales bien inférieures à 2000 et 2005 aux vendanges. Cependant les niveaux d'acidité sont un peu remontés en cours de vinification rétablissant les équilibres alcool/acide et assurant une excellente aptitude au vieillissement.

Les conditions de maturation ont été par ailleurs très favorables à la polymérisation des tanins de pellicule et de pépins (niveaux records sur les cabernets) ainsi qu'à l'extractibilité des anthocyanes (ApH<sub>3,2</sub>) et autres composés des pellicules. Le vinificateur a pu exploiter cette matière première magnifique à son optimum.

Les vins se sont très vite présentés avec une densité et une onctuosité rares à ce stade en préservant toute leur puissance et leur fraîcheur soutenue par une expression aromatique très riche et complexe.

# le mot du vigneron

2009 restera sans aucun doute dans nos mémoires comme un chef d'oeuvre de la nature avec son lot de suspens, de tension, de générosité, d'émotions le tout emballé par un happy end en apothéose.

L'hiver très rigoureux a repoussé un peu le réveil végétatif de la vigne et nous ne savions pas quelle en serait la conséquence. Puis le beau temps s'est installé durablement réduisant doucement mais sûrement le léger retard.

Nous avons pu contenir la pression phytosanitaire toute la saison pour arriver aux vendanges sans ver de grappe ni botrytis et des conditions de ramassage idéales.

La seule ombre au tableau fut l'orage de grêle du 11 mai, moins violent que celui de l'année passée (28 mai 2008) mais sur les mêmes secteurs. Nous avons déploré des pertes de récolte non-négligeables sur le plateau de Cantenac mais nous avons heureusement pu conserver un très bon niveau de surface foliaire grâce aux repousses d'entre-coeurs.

Nous retiendrons également cette incroyable sensation que la maturité de la vendange ne cessait de progresser jour après jour, offrant des raisins de plus en plus savoureux avec des pellicules de plus en plus riches et friantes. Croquer les pépins nous procurait des sensations de plus en plus agréables avec ce signe qui ne trompe pas sur leur maturité, le goût de nougatine.

En fait nous étions prêts à vendanger très tôt, certains qu'il ne fallait pas s'endormir après un mois d'août magnifique et des premiers résultats de contrôle de maturité très impressionnants.

L'excitation était grande et l'attente plutôt frustrante tant l'envie de vinifier ces merveilles se faisait pressante.

Sagesse et patience ont finalement été récompensées au centuple. Quel bonheur de vinifier ces raisins riches et savoureux, pleins de couleur et de concentration!

A l'image de la maturation, les macérations montraient des vins qui ne cessaient de progresser, de plus en plus vineux, puissants, onctueux et riches. Nous avons été surpris par ces équilibres incroyables qui procuraient aux vins une grande élégance malgré leur puissance et leur concentration.

Quand on voit à quel point la nature peut se montrer généreuse, je crois qu'il est indispensable de tout mettre en oeuvre pour tenter humblement de la respecter et de la préserver.

**Jérôme Héranval** - Directeur du Château Durfort-Vivens.

