

MARS 2011

MARGAUX 2010

Histoire d'un millésime

J'entends déjà d'ici les sceptiques

"Vous, les Margalais, le millésime du siècle, vous nous faites le coup tous les ans !..."

Et pourtant... Et pourtant, ce millésime 2010, fait l'unanimité chez les maîtres de chai, dans les Crus Artisans comme les Crus Classés, chez les particuliers comme les Crus Bourgeois. Il est l'objet de toutes les conversations passionnées entre techniciens.

A quoi le comparer avec ses hauts degrés équilibrés par une belle acidité classique, avec ses tanins concentrés soutenus par un corps somptueux.

On cherchera vainement dans les quarante dernières années un millésime équivalent. Avant, le souvenir fait défaut mais les analyses des anciens millésimes parvenus jusqu'à nous confirment que le 2010 est vraiment extraordinaire.

On ne peut s'empêcher d'observer que la dernière décennie a été particulièrement prodigue en millésimes généreux et structurés. La tendance est-elle temporaire ou inexorable ? 2010 est-il un millésime hors norme ou la nouvelle référence ?

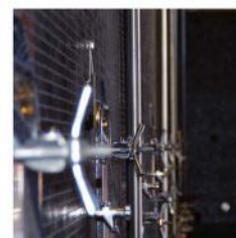
A vous de juger !

José Sanfins

Président Adjoint du Syndicat Viticole de Margaux

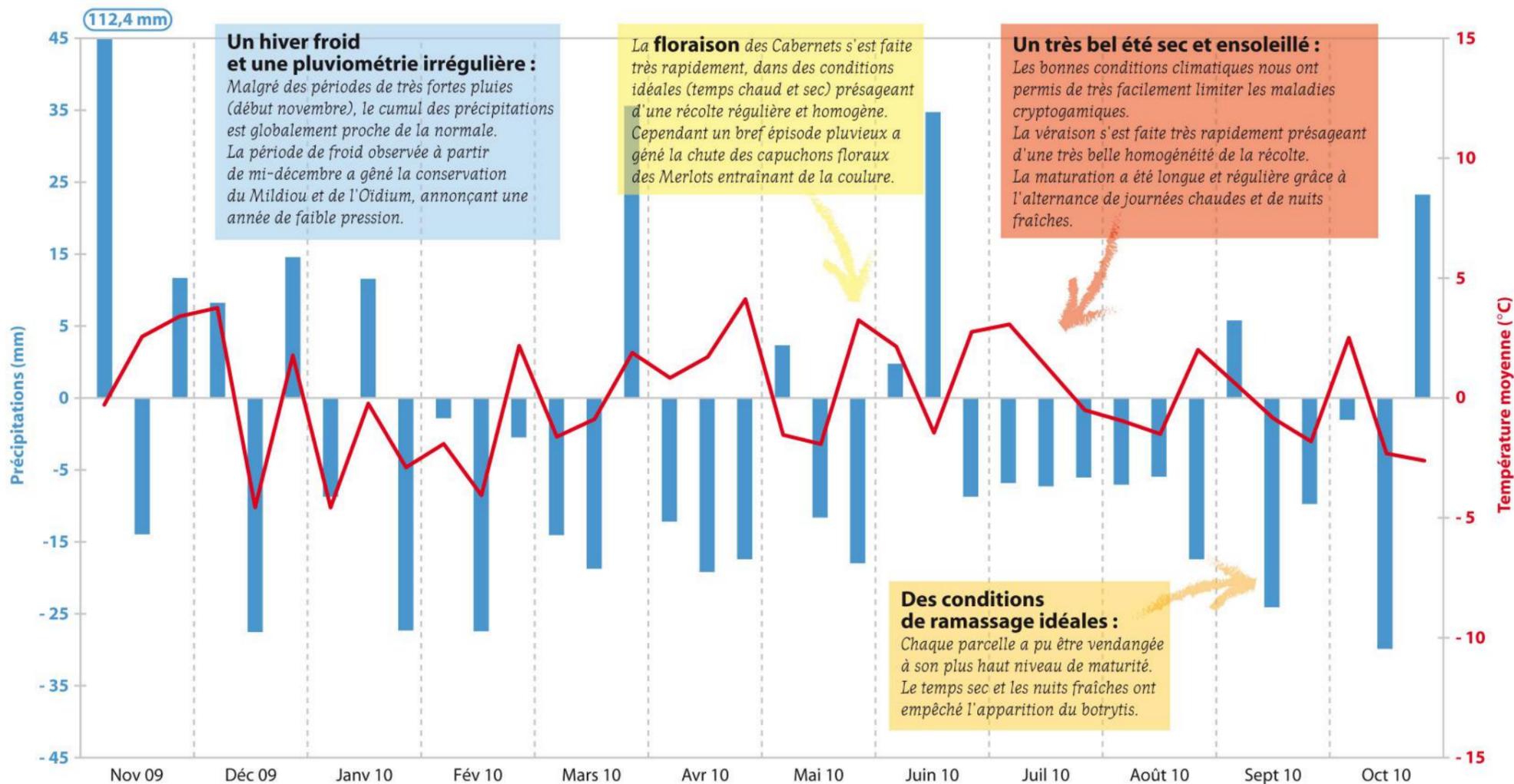
SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX

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 2010 : Ecart aux normales trentenaires

Station Météo de Margaux : Moyennes décadaires



Appellation Margaux :

Les effets de la coulure sur les Merlots se font sentir sur le rendement moyen de l'appellation.

Millésimes	Surface en production (ha)	Récolte (hL)	Rendement moyen (hL/ha)
1999	1 392	74 199	53,3
2000	1 408	73 446	52,2
2001	1 409	65 840	46,7
2002	1 400	53 342	38,1
2003	1 409	52 647	37,4
2004	1 413	77 803	55,1
2005	1 423	62 725	44,1
2006	1 425	66 268	46,5
2007	1 493	71 360	47,8
2008	1 488	60 902	40,9
2009	1 489	63 657	42,8
2010	1 500	63 763	42,5

Les niveaux de maturité atteints à l'approche des vendanges témoignent des conditions climatiques exceptionnelles dont a bénéficié le millésime 2010 qui se hisse très clairement au niveau des grands millésimes de référence que sont 2000, 2005 et 2009.

Les vins issus de ces raisins sont très colorés, puissants avec un excellent équilibre Acide / Alcool / Tanins. La maturité est exceptionnelle, en particulier en ce qui concerne l'accumulation des sucres, et la fraîcheur aromatique est préservée.

C'est un grand millésime avec une excellente aptitude au vieillissement.

2010, un millésime dans la lignée des plus grands :

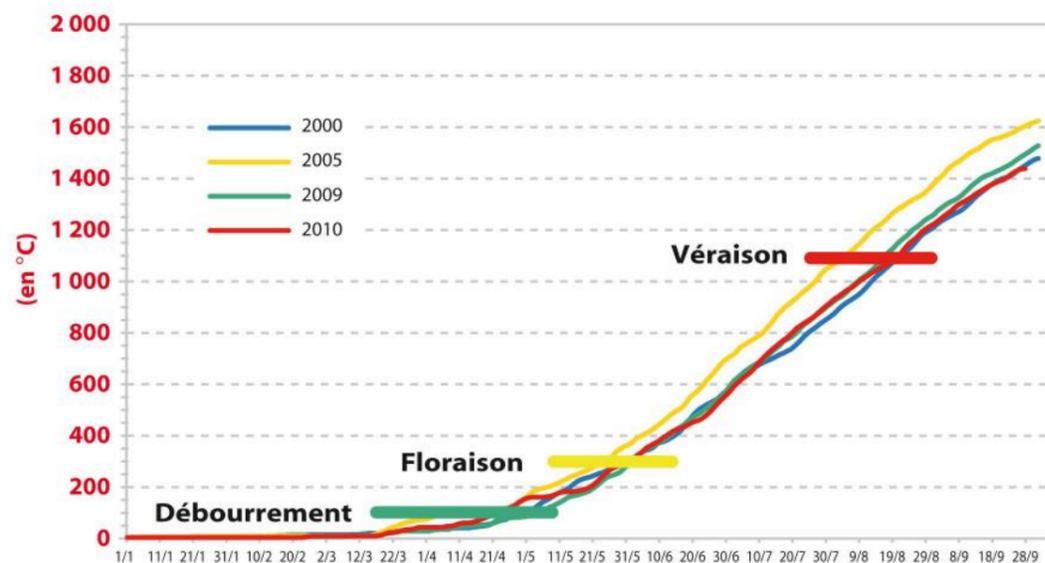
Le printemps exceptionnellement chaud en 2005 explique le décalage des courbes du graphique ci-contre, faisant de 2005 une année particulièrement précoce.

Avec 2010, nous observons une évolution plus classique des températures, quasiment calées sur 2000 et 2009.

Les nuits très fraîches à partir de fin août assurent une maturation longue et régulière et garantissent un bon état sanitaire.



Somme des températures moyennes journalières supérieures à 10°C (en °C)



	Date	Degré potentiel (%Vol)	Acidité totale (gH ₂ SO ₄ /L)	Total Anthocyanes (mg/L)	Anthocyanes extractibles (mg/L)	IPT	Pourcentage de tanins de pépins (%)
Merlot sur grave argileuse	19/09/00	13,10	3,95	1 765	912	57	36
	19/09/05	13,09	3,90	2 058	1 080	65	33
	28/09/09	14,40	2,55	1 975	1 022	66	38
	27/09/10	14,11	3,35	2 811	1 284	67	23
Cabernet Sauvignon sur grave sableuse	26/09/00	11,55	4,20	2 197	1 174	56	16
	26/09/05	12,86	3,83	3 133	1 535	71	13
	28/09/09	12,95	3,95	2 117	1 153	62	16
	27/09/10	12,97	3,70	3 343	1 304	65	20

Le mot de l'œnologue

2010 bis repetita placent : un grand millésime que nous offre encore la nature. Il pourra côtoyer sans pâlir son grand frère 2009 dont il se distingue par son style très droit, chaleureux et sensuel à la fois. L'harmonie entre la puissance et la finesse. Un ton de classicisme dans un écrin de velours.

Eric BOISSENOT - Oenologue, Docteur-ès-sciences

Le mot du vigneron

Un millésime aux fondations extrêmement solides

Les duos de très grands millésimes ne sont pas si fréquents. Qualitativement, ce millésime 2010 a connu des conditions climatiques exceptionnellement favorables, comme l'ont été celles du millésime 2009.

Après un démarrage tardif de la végétation qui a préservé la vigne des gelées printanières, le débourrement s'est déroulé de façon très homogène en avril. À fin mai, le potentiel quantitatif s'annonçait lui aussi excellent. La fécondation a cependant été fortement perturbée par une période de temps froid et pluvieux en juin qui a provoqué une floraison très étalée puis une forte coulure, réduisant le volume espéré.

Les très belles conditions thermiques du mois de juillet ont gommé une grande partie de cette hétérogénéité d'après floraison et la véraison s'est terminée assez rapidement. Ce très beau temps, alternant des journées ensoleillées sans excès de température à des nuits fraîches s'est poursuivi sans interruption jusqu'à la fin des vendanges.

Le millésime 2010 se caractérise également par un très fort déficit hydrique, qui s'est accentué régulièrement tout au long de l'été, à l'origine d'une concentration phénolique encore plus importante que celle déjà élevée du 2009, des baies très petites avec une richesse aromatique et une préservation de l'acidité étonnantes. Quelques millimètres de pluies salvatrices lors de la deuxième semaine de septembre (35 mm à Margaux) ont heureusement accéléré la maturation des pellicules localement retardée par des contraintes hydriques très marquées.

Dans ces conditions particulièrement favorables, nous avons pris tout notre temps pour vendanger chaque parcelle à son optimum : 2010 marque un record de durée des vendanges, les plus longues de l'histoire récente de Château Palmer.

Si les degrés d'alcool sont très élevés comme en 2009, l'acidité synonyme de fraîcheur et la concentration tannique sont les bases du pedigree des vins 2010. Puissance et équilibre leurs confèrent le potentiel de rejoindre le panthéon des plus grands millésimes. Qui plus est, et à la différence des millésimes du siècle passé qui ont construit la légende des grands Bordeaux, la précision des choix de maturité et la maîtrise fine des extractions ont permis d'en dompter la force et la puissance: un diamant délicatement taillé dont le temps laissera s'exprimer toute la délicatesse.

Thomas DUROUX - Directeur du Château Palmer.

