

AVRIL 2012

Voici le 10<sup>ème</sup> numéro de notre plaquette annuelle vous faisant partager le dernier millésime produit sur l'Appellation. Nous avons voulu proposer un document de référence qui serve tant aux professionnels qu'aux amateurs et qui sorte de l'habituelle appréciation binaire des millésimes, mythification ou bien déconsidération. Nous avons donc apporté ces données très factuelles, gages d'objectivité de l'observation mais nous avons aussi tenu à garder, au travers de témoignages, l'aspect humain, de notre travail, l'un sans l'autre étant finalement vide de sens.

N°10

Le millésime 2011, d'une extrême précocité n'a pas été aussi facile à gérer que nous l'imaginions. Un épisode de grêle a, début juin, affecté une partie de l'appellation. Le printemps et l'été se sont révélés particulièrement secs et les vendanges ont été menées à bon rythme. Le résultat est étonnant : des vins très colorés, très aromatiques, avec de très belles trames tanniques. Un millésime qui dans un style différent tiendra fort bien la comparaison avec les deux monstres sacrés qui l'ont précédé.

**Gonzague Lurton**

*Président du Syndicat Viticole de Margaux*

# MARGAUX 2011

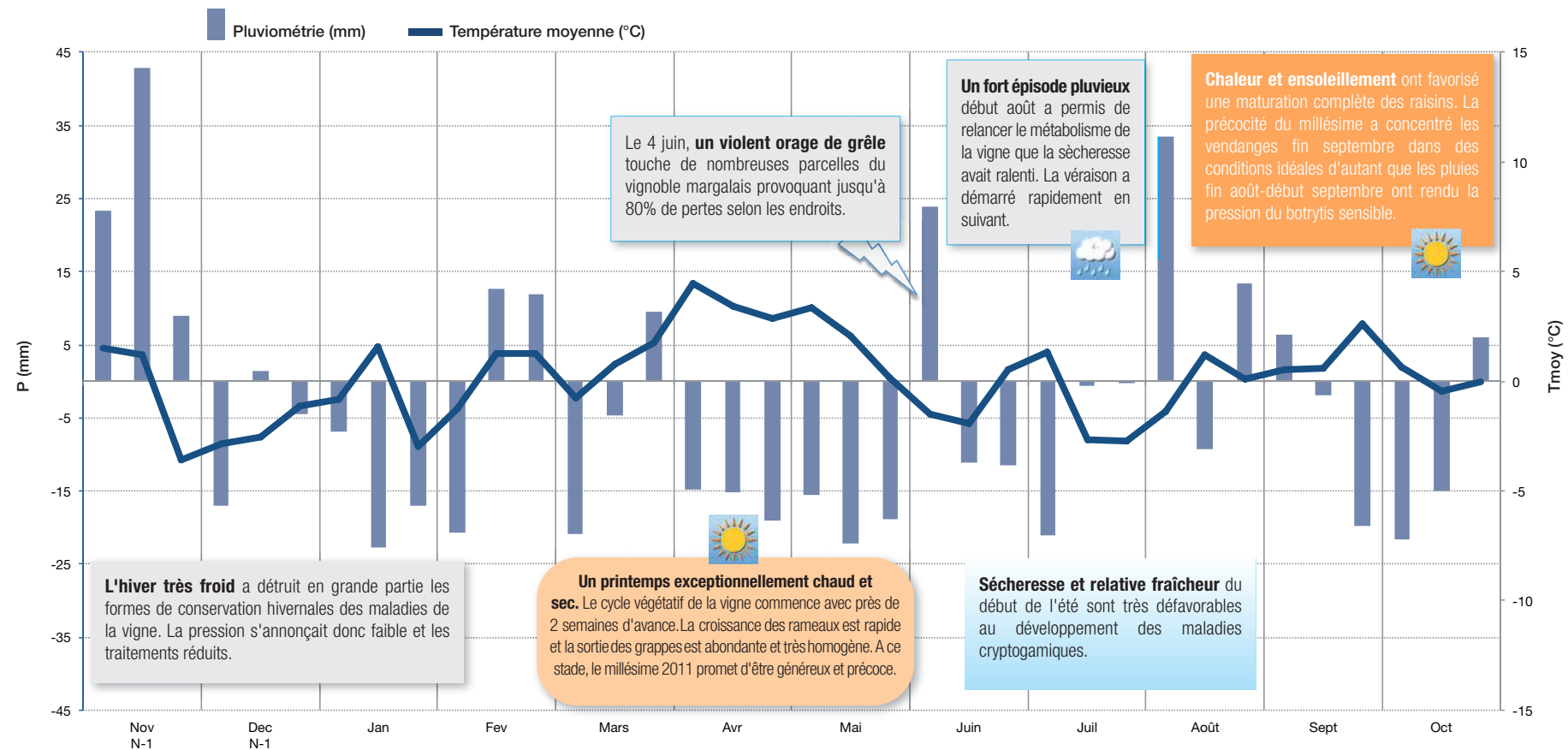
## *Histoire d'un millésime*



SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX



## Millésime 2011 : Ecart à la moyenne de 1996 à 2010 - Station de Margaux



# MARGAUX 2011

*Histoire d'un millésime*

## Le mot de l'œnologue

**2011** est un millésime très précoce à la climatologie rude et difficile. Les rendements sont très faibles et les soins apportés dans nos sélections ont été plus forts que jamais. Un millésime extrêmement intéressant pourtant, demandant beaucoup d'attention et de rigueur. Dans ce contexte il faut souligner la qualité incroyable des cabernets sauvignon et francs. 2011 sont des vins qui n'ont pas l'opulence des deux années passées, puisqu'il faut les comparer mais qui sont à mon avis de grands vins, charmeurs et riches non pas de puissance mais de personnalité et de complexité.

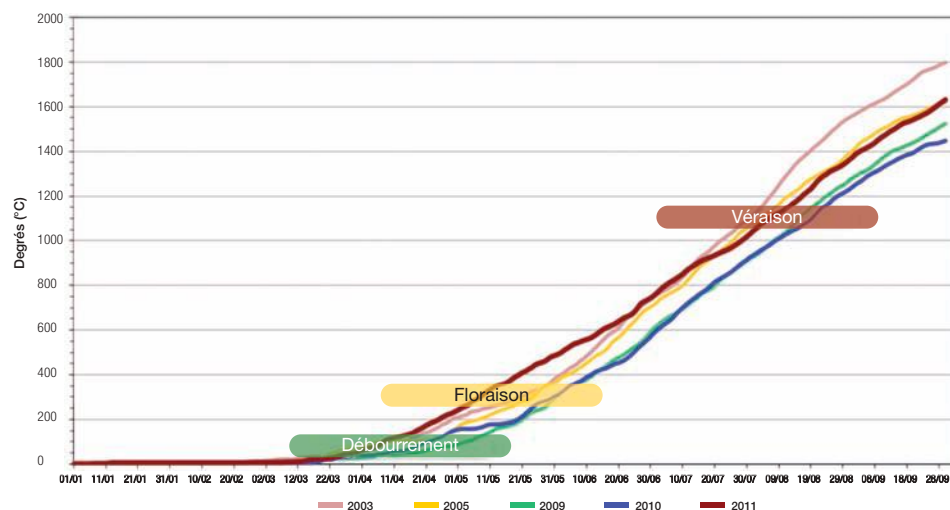
**Eric Boissenot**  
Œnologue, Docteur es-sciences.



## La maturité des raisins : 2011, une année précoce

Nous avons connu les vendanges les plus précoces de ces 20 dernières années après 2003. Contrairement à 2003, dont la précocité fut provoquée par la canicule, 2011 a vu son avance initiée dès le début du cycle végétatif, au printemps. Plutôt qu'une accélération de la maturation, nous avons observé un décalage de celle-ci avec un début de véraison environ 2 semaines plus tôt que ces dernières années. La maturation des raisins a donc été régulière sur une durée classique (voir graphique des sommes de température en base 10) préservant les équilibres sucres/acides et couleur/tanins que nous sommes habitués à obtenir sur notre vignoble.

## Somme des températures moyennes journalières supérieures à 10°C



Le graphique ci-contre illustre la dynamique de précocité du millésime 2011 dès le début du cycle végétatif. A partir de la véraison, le millésime 2011 a suivi une évolution thermique identique à 2005 et comparable bien que plus précoce à 2009 et 2010. Cette précocité était la bienvenue cette année compte tenu de la pression sensible du botrytis. Certaines parcelles n'auraient pas pu attendre beaucoup plus longtemps pour être vendangées à maturité.

	Date de vendange	TAVP (%Vol)	P200b (g)	AT (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	pH	Marc/Jus	ApH <sub>1</sub> (mg/L)	ApH <sub>3,2</sub> (mg/L)	IPT	Mp (%)	AM (g/L)
Merlot	08-sept-03	13,14	315	3,70	3,68	200	1890	1068	62	31	1,3
	28-sept-09	14,46	301	2,65	3,63	139	1838	1001	58	31	1,3
	30-sept-10	13,71	271	2,60	3,45	139	2413	989	57	31	1,6
	13-sept-11	13,03	291	3,40	3,30	117	1870	922	66	44	1,1
Cabernet sauvignon	16-sept-03	11,71	275	4,00	3,48	132	1435	893	48	26	2,8
	05-oct-09	13,43	248	3,40	3,64	171	2144	1325	64	17	2,6
	05-oct-10	12,51	286	3,45	3,36	151	2671	1259	57	11	2,8
	20-sept-11	12,51	219	3,50	3,48	167	2121	1057	54	21	3,2

ApH<sub>1</sub> traduit la quantité totale d'anthocyanes  
 ApH<sub>3,2</sub> représente la part disponible de ces anthocyanes par extraction  
 Mp (%) Indice de polymérisation des tanins de pépins  
 AM : Acide malique

# Le mot du vigneron

## Le Millésime 2011

a été extrêmement atypique tant du point de vue de la climatologie que des événements qui se sont succédés au cours du cycle végétatif. Le débourrement de la vigne s'est déroulé à une date proche de la normale à la fin du mois de mars. Mais les conditions particulièrement sèches et chaudes du mois d'avril provoquèrent une accélération brutale de la pousse. A Margaux, le cumul des précipitations en avril (7 mm) a été 10 fois inférieur à la normale. L'ensoleillement était comparable à celui d'un mois de juillet. Ces conditions estivales s'installèrent tout le printemps. La floraison débuta vers le 10 mai. Les travaux au vignoble s'enchaînèrent à un rythme soutenu.

Au début du mois de juin, alors que nous avions trois bonnes semaines d'avance, un violent orage de grêle provoqua des dégâts importants sur une partie du vignoble de notre appellation.

La sécheresse se prolongeant, elle commença à limiter la croissance des rameaux. Les températures caniculaires des 26 et 27 juin occasionnèrent des échaudages sur les vignes dont le feuillage était peu développé ou dont l'orientation des rangs était favorable à ce phénomène. L'observation devait être la règle pour déterminer la nature des opérations à mener au vignoble. Il fallait réaliser un travail « sur mesure » et parfois chirurgical. La pression parasitaire fut extrêmement faible cette année du fait des conditions climatiques.



Au début de l'été, il était évident que le millésime 2011 serait particulièrement précoce, le démarrage des vendanges rouges étant prévu avant la fin du mois d'août. Cependant, un net rafraîchissement au mois de juillet et des conditions pluvieuses pendant le mois d'août ralentirent la maturation. Pourtant, l'année 2011 restera comme la plus chaude depuis 1900, à égalité avec 2003, avec une température moyenne annuelle qui dépasse la normale de 1.6°C.

A l'approche des vendanges, les contrôles de maturité indiquèrent que la récolte serait de grande qualité. Les vendanges démarrèrent tôt, tout début septembre, confirmant la précocité du millésime. Il est évident que le tri de la vendange a été capital: il fallait éliminer sur certaines grappes les baies vertes, échaudées ou flétries. La richesse phénolique du merlot et son extractibilité étaient excellentes. Le cabernet sauvignon a sans aucun doute encore été le grand cépage du millésime. Il a donné des vins qui possèdent un riche potentiel aromatique et une très belle constitution en bouche.

Marqué par une grande précocité, un climat très chaud et une forte sécheresse printanière, précédant un été plus frais et plus arrosé, le millésime 2011 a nécessité un tri sévère de la récolte afin d'éliminer les raisins immatures, flétris et abîmés. La vinification a permis de révéler le beau potentiel phénolique et aromatique de ce millésime qui apparait dès à présent comme difficilement comparable à un autre.

**Christophe Capdeville**

Directeur d'exploitation, Château Brane-Cantenac

SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX

7, place la Trémoille - 33460 MARGAUX - Tél. : 05 57 88 70 82 | Fax. : 05 57 88 38 27

email : [syndicat.margaux@wanadoo.fr](mailto:syndicat.margaux@wanadoo.fr)

