

MARGAUX 2012

Histoire d'un millésime

AVRIL 2013

N°11

Editorial

Le millésime 2012 aura demandé un travail de tous les instants pour maintenir un niveau d'excellence. Si nos sols sont souvent un gage de qualité, ils ne sont rien sans les femmes et les hommes qui jour après jour, pied après pied, grappe après grappe magnifient ce que la nature nous donne.

Compte tenu de la climatologie capricieuse du début de saison ce savoir faire a révélé son importance primordiale.

Surprenant 2012!

La deuxième partie de l'été, beaucoup plus favorable, nous récompense doublement de nos efforts, 2012, plus que tout autre, est le fruit de la nature et de la main de l'homme. Notre appellation est heureuse de vous présenter son nouveau millésime.

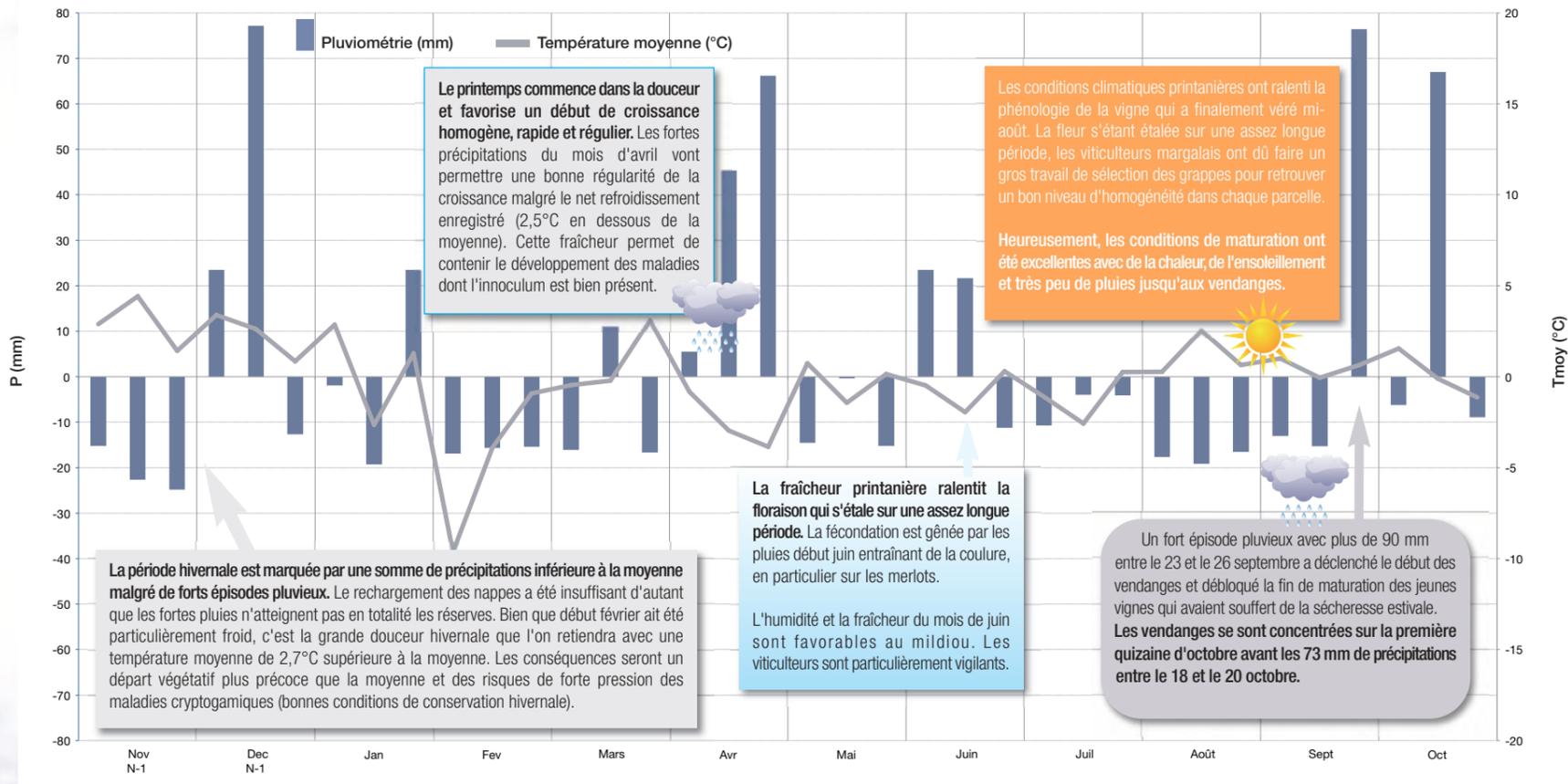
Bonne dégustation !

José Sanfins

Président adjoint
du Syndicat Viticole de Margaux



SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX



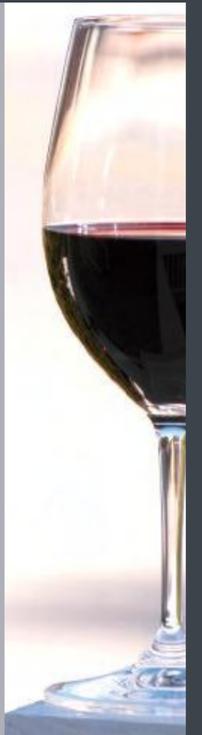
Le mot de l'œnologue

2012 est j'en suis sûr un millésime bien plus intéressant qu'il n'y paraît, et il serait bien dommage de le négliger. Il conjugue la grâce et la complexité de ces vins nés dans la douleur. La nature n'a pas épargné la plante il faut le reconnaître puisque, après un printemps frais et humide, l'été qui lui a succédé fut chaud et surtout très sec. L'année reste plus tardive que les précédentes mais les rendements sont très faibles et la vigne pourtant assoiffée mûrit doucement ses raisins. Fin septembre, la pluie qui s'installe pour plusieurs semaines nous presse le pas mais peu de regrets car les raisins sont mûrs. Quoiqu'il arrive les baies indésirables seront écartées, le tri reste une priorité dans l'esprit de chacun.

Enfin un millésime aux degrés raisonnables.

Les merlots montrent rapidement une chair remarquable que l'on avait oubliée. Quant aux cabernets sauvignons que l'on pouvait craindre, ils ne nous ont pas déçu, toujours fidèles dans notre terre médocaine, ils sont doux, riches d'élégance. Ce seront des vins puissants et tendres ; peu fatigants et digestes. 2012 est un très bon millésime et de nombreuses réussites nous attendent.

Eric Boissenot
Œnologue, Docteur es-sciences.

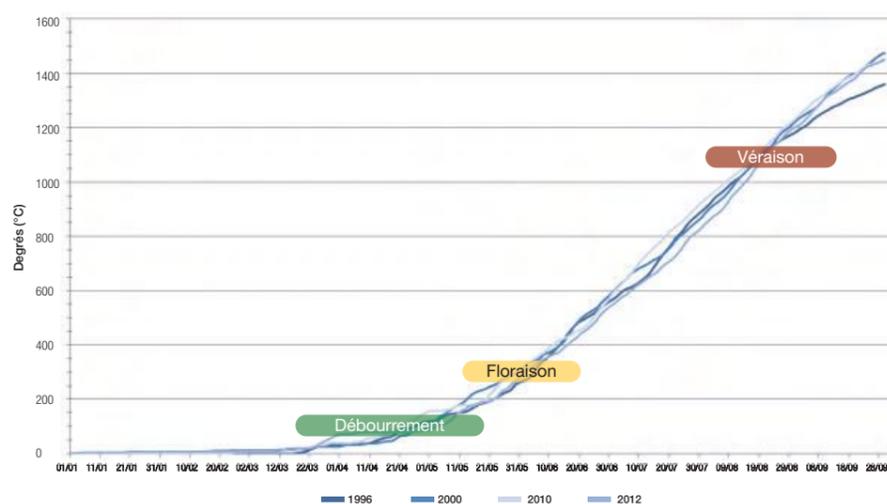


A la faveur d'un hiver particulièrement doux avec 2°C au dessus de la moyenne jusqu'à fin janvier, le millésime 2012 est d'abord apparu comme une année précoce avec un débournement en avance sur des années comme 1996, 2000 et 2010 qui sont trois millésimes souvent qualifiés de classiques sur l'appellation. Puis la fraîcheur printanière a ralenti le cycle de la vigne jusqu'à la véraison qui s'est déroulée mi-août comme dans ces années de référence.

Au niveau thermique, 2012 a ensuite connu une évolution très proche de celle observée en 2000 et 2010, à savoir des chaleurs sans excès grâce aux fraîcheurs nocturnes. La maturation a donc été lente et régulière comme dans ces deux grandes années.

Néanmoins le décalage engendré au printemps s'est retrouvé en fin de cycle avec des vendanges qui ont dans la plupart des cas débuté en octobre.

Somme des températures moyennes journalières supérieures à 10°C



La maturité des raisins :

Bien que plus tardive que les 3 dernières années, 2012 présente des niveaux de maturité phénolique tout à fait comparables avec 2009 et 2010, et meilleurs que l'an dernier. On peut penser que le poids des baies, bien plus élevé que ces dernières années, serait dû aux pluies de fin septembre, mais les valeurs très élevées des rapports marc/jus confirment le très bon niveau de concentration des raisins au moment des vendanges. 2012 se distingue par de très bons niveaux de maturité phénolique, en particulier au niveau de la maturité des pépins (Mp% d'autant plus faible que les pépins sont mûrs). Les peaux étaient épaisses avec de forts niveaux d'anthocyanes extractibles. Enfin, les niveaux d'acidité élevés des CS s'expliquent par les quantités d'acide malique moins dégradées qu'en 2009 ou 2010.

Cépage	Type de sol	Date de récolte	TAVP (%Vol)	P200b (g)	AT (gH ₂ SO ₄ /L)	pH	Marc/Jus	ApH ₁ (mg/L)	ApH _{3,2} (mg/L)	IPT	Mp (%)	AM (g/L)
Merlot	Graves argileuses	28-sept-09	14,40	280	2,55	3,79	145	1975	1022	66	38	1,9
		27-sept-10	14,11	272	3,35	3,37	142	2811	1284	67	23	2,3
		16-sept-11	12,69	257	3,50	3,32	121	2227	988	64	38	1,3
	Graves sableuses	01-oct-12	13,54	358	2,95	3,59	192	2093	1135	56	18	2,4
		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
Cabernet sauvignon	Graves argileuses	16-sept-11	13,03	291	3,40	3,30	117	1870	922	66	44	1,1
		01-oct-12	14,06	337	2,90	3,57	218	2359	1211	58	17	1,8
		05-oct-09	13,77	238	3,15	3,74	170	2626	1291	56	8	2,7
	Graves sableuses	05-oct-10	13,37	251	3,55	3,33	270	2868	1171	58	19	2,8
		27-sept-11	12,74	187	3,60	3,47	161	2396	1181	58	19	3,8
		08-oct-12	11,94	290	4,20	3,49	224	2015	1216	51	5	3,6
Graves sableuses	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	
	27-sept-11	12,51	219	3,50	3,48	167	2121	1057	54	21	3,2	
		08-oct-12	12,00	290	3,85	3,51	207	2098	1214	56	4	2,9

ApH₁ traduit la quantité totale d'anthocyanes

ApH_{3,2} représente la part disponible de ces anthocyanes par extraction

Mp (%) Indice de polymérisation des tanins de pépins

AM : Acide malique

Mesure de maturité phénolique selon la méthode de Y.Glories

Le mot du vigneron

Le Millésime 2012

doit essentiellement son salut à une période estivale quasi parfaite ce que beaucoup de «commentateurs» ont eu tendance à oublier ces derniers temps...

En effet, le démarrage de la vigne subit les conditions particulièrement froides d'un avril également très arrosé.

Une accalmie se profile au mois de mai, nous constatons les premières fleurs le 29 mai et s'en suit alors un nouvel épisode pluvieux fin mai/début juin, entraînant une forte coulure et du millerandage sur merlots et cabernets-sauvignons, avec comme inévitable conséquence, une baisse importante des rendements...

Fin juin, le moral des viticulteurs est à l'image du temps : maussade !

Heureusement à la mi-juillet, nous enregistrons le retour de bonnes conditions météorologiques qui n'iront qu'en s'améliorant quasiment jusqu'à la fin septembre, le mois d'août sera particulièrement chaud, puisque nous constaterons environ 12 jours avec une température supérieure à 30°.

Le millésime en sera-t-il sauvé pour autant ?



A partir de fin août/début septembre, les contrôles de maturité effectués dans le vignoble ne laissent pas présager une vendange précoce, par contre, plusieurs indicateurs qualitatifs sont au beau fixe. Les vendanges commencent pour certains lors de la dernière semaine de septembre mais plus généralement, l'ensemble du vignoble margalais est «aux affaires» la première semaine d'octobre. Le temps se gâte à nouveau les 5 et 6 octobre, les merlots ramassés jusque-là sont d'excellente qualité, et le cabernet, sous réserve d'une préparation

minutieuse des vignobles, est prêt à affronter un temps plus humide et frais. Décidément, ce millésime ne nous aura rien épargné et sera vraisemblablement à classer parmi les plus difficiles que nous ayons rencontré dernièrement.

Ce millésime que d'aucun pensait tout juste supérieur à 2011, s'avère être au fur et à mesure des dégustations nettement supérieur à son prédécesseur, et sans atteindre la densité et la structure des 2009 et 2010, fera certainement partie des très belles réussites de cette dernière décennie.

Emmanuel Cruse

Château d'Issan

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

