

www.maisonduvindemargaux.com

MARGAUX

2016

HISTOIRE D'UN MILLÉSIME



SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX

N°15/AVRIL 2017

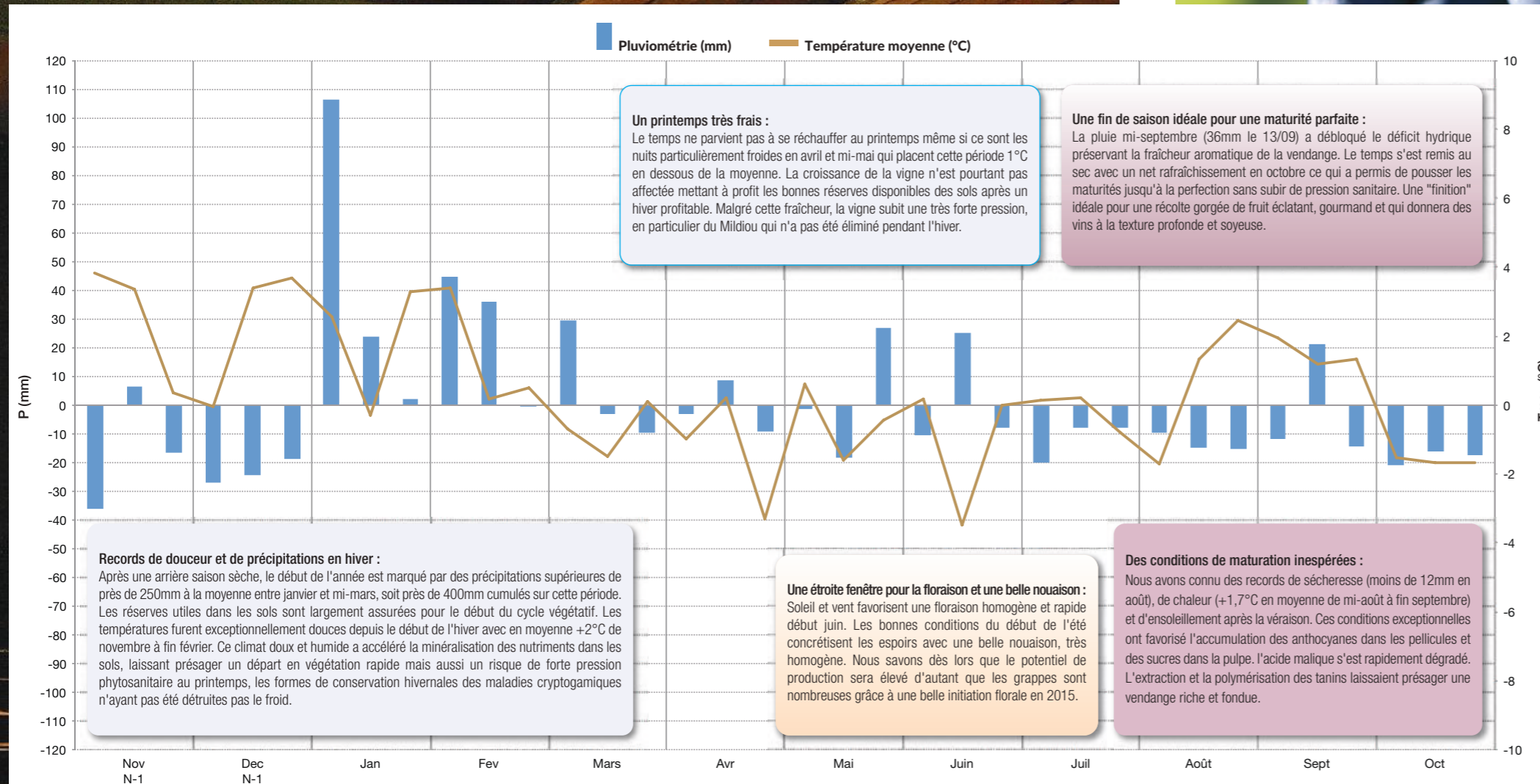


Toujours plus haut

Nous sommes habitués aux duos de grands millésimes. C'est ce que nous avons encore vécu à Margaux avec ce 2015 inoubliable et ce 2016 miraculeux. Une pureté et une texture tannique de grande race feront de 2016 incontestablement l'un des plus grands. Chacun aura ses fans mais l'un et l'autre participeront à amener Margaux toujours plus haut.

Gonzague LURTON

Président du Syndicat Viticole de Margaux



LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

2016 Sans nul doute un très grand millésime.

Comment peut-il ne pas l'être avec des conditions climatiques exceptionnelles de la mi-juin à la fin octobre ! Certes, la pluviosité de janvier à juin a été incroyablement forte mais on n'a jamais vu, ni aucun physiologiste de la vigne non plus, la maturation du raisin dépendre des conditions climatiques d'avant sa formation... Si quelques-uns ont un doute j'en suis navré. On peut dire que c'est un millésime contrasté, sans véritable printemps où nous sommes passés de l'humide au sec, du frais au chaud avec au final un millésime peu précoce et des degrés dans les vins très raisonnables. C'est du reste assez singulier mais il est vraisemblable que le retard pris par le cycle phénologique nous a bien servi.

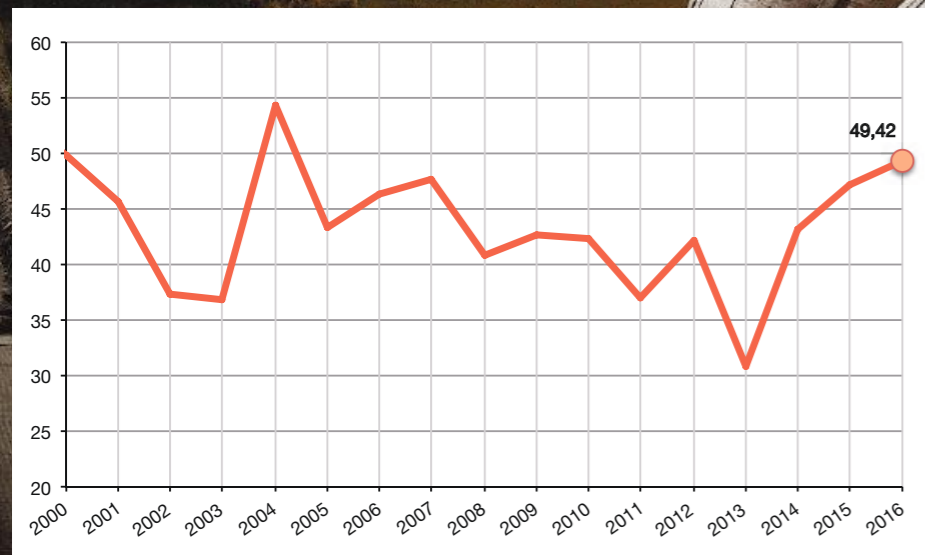
Que dire du niveau de stress hydrique, bien réel mais qui a concerné essentiellement les vignes jeunes et les terroirs les plus séchants ce qui somme toute est marginal. Les vignes bien implantées par un système racinaire dense et fortement déployé dans les sols aérés de l'appellation ou celles développées sur les sols argileux ont largement compensé le manque d'eau devenu inquiétant fin août. Dans ce contexte, les vendanges sous le soleil se sont déroulées en toute sérénité, adaptées au mieux et selon les objectifs de chacun à la maturité phénologique et aromatique du raisin.

Impatients et intrigués toutefois par ce qui allait en découler nous avons vinifié des vins puissants mais doux aux tanins très mûrs, très équilibrés en acidité et en alcool ; ce ne seront pas des vins capiteux et généreux comme les 2009 ou les 2010, mais si on devait les rapprocher de ces grands millésimes des 20 dernières années, 2005 pourrait en être un exemple proche.

Eric Boissenot
Œnologue, Docteur en Œnologie et Ampélogie



Rendements moyens à Margaux (hL/ha)



Avec un rendement moyen de 49,42 hL/ha, l'appellation retrouve un niveau de production comparable au millésime 2000.

Malgré un début de cycle tourmenté par une forte pression sanitaire, la belle sortie des grappes et une floraison dans un grand rayon de soleil ont aidé les viticulteurs Margalais à préserver de bons rendements.

A l'approche des vendanges, les grappes sont nombreuses et très bien réparties. La floraison et la véraison rapides ont particulièrement favorisé la belle homogénéité de la récolte dans chaque parcelle.

Les conditions d'arrière-saison ont abouti à un parfait achèvement de la maturation de chaque parcelle alliant quantité et qualité exceptionnelle.

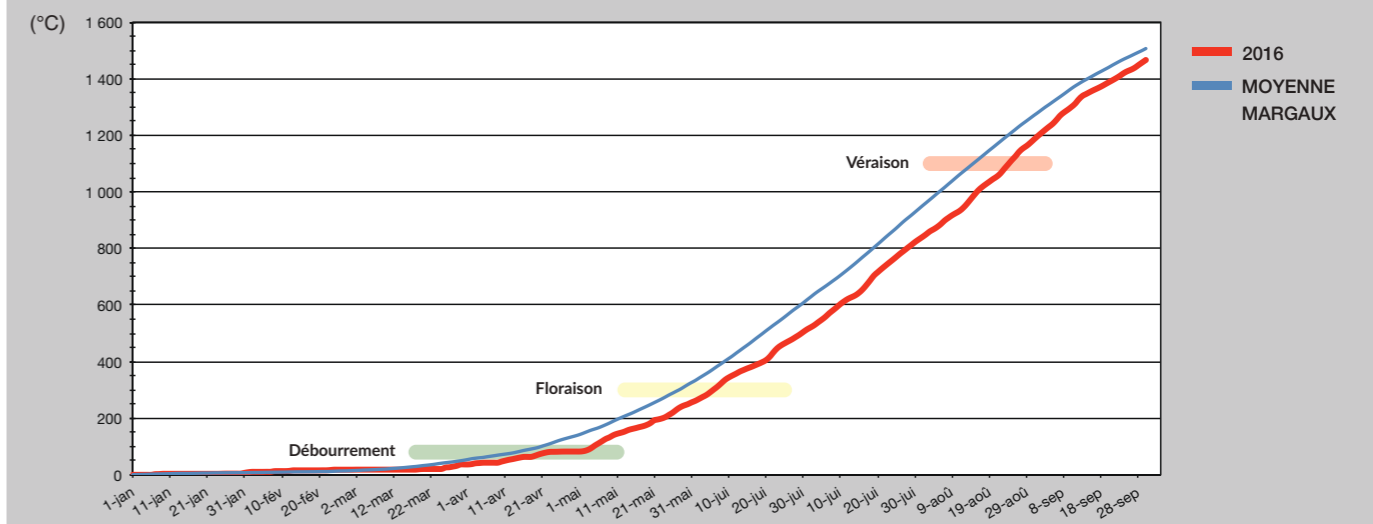


Étude menée par **Jérôme Héranval**, Directeur du Château Durfort-Vivens.

2016, un millésime décalé mais exceptionnel

Les records de froid enregistrés au printemps ont nettement retardé le cycle de 2016 par rapport à la moyenne. La pente de la courbe est ensuite comparable avec même une nette accélération à partir de la véraison à la faveur des conditions estivales exceptionnelles. Ce décalage ne fait pas de ce millésime qu'une année tardive car il est rattrapé fin septembre pour bénéficier des conditions idéales d'arrière-saison.

Somme des températures moyennes journalières supérieures à 10°C



LE MOT DU VIGNERON

L'hiver 2016 aura été d'une exceptionnelle douceur. L'entrée en dormance de la vigne fut très longue à se mettre en place et le repos végétatif, primordial pour procéder à la taille de la vigne, est arrivé tardivement. Dans cette continuité, les mois de janvier et de février ont conservé des températures moyennes très supérieures à la normale. Ces conditions climatiques exceptionnellement douces ont permis le maintien d'une certaine activité biologique favorisant la bonne fertilité des sols et par conséquent la disponibilité en éléments nutritifs. Mais cette douceur a favorisé également un débourrement précoce de certains cépages.

Heureusement les gelées de printemps de faibles intensités n'ont pas fait de gros dégâts. Ce manque de froid, qui favorise généralement l'élimination des champignons et autres parasites, a accentué cette année leur propagation.

Il faut ajouter à cela des précipitations printanières très excédentaires qui ont permis aux nappes de se recharger. C'est une année où l'usage des moyens de lutte se devait d'être plus précoce et plus important, mais où leur utilisation a été maîtrisée de la manière la plus rationnelle et la plus respectueuse qu'il soit.

Ces excès d'eau ont également favorisé une croissance rapide et régulière de la vigne, nous obligeant à redoubler d'efforts pour suivre le rythme de la nature. Cette vitalité s'est également traduite par une floraison homogène et généreuse. C'est à ce moment-là que la nature a repris par endroits une partie de ce qu'elle nous avait donné. Les contraintes climatiques qui ont suivi n'ont pas permis d'intervenir comme nous l'aurions voulu sur le mois de juin.



Après la pluie, vient le beau temps... Un été d'une sécheresse très importante, avec en point d'orgue une semaine caniculaire, a déclenché des stress hydriques sur les sols les plus drainants. Bien que nos cépages Médocains soient très résistants, des phénomènes de blocages, de l'échaudage et des flétrissements ont pu être observés. La vigne s'est ainsi vu obligée de puiser dans ses raisins pour pallier ces stress, concentrant ainsi naturellement nos raisins.

Les pluies de début septembre ont permis de débloquent ce stress et la douceur de l'automne digne d'un véritable été indien a permis d'atteindre une maturité quasi inespérée. Les conditions étaient tellement idylliques, avec un état sanitaire impeccable, que le choix de ramasser relevait davantage de l'impatience que de l'urgence.

2016 restera indéniablement un millésime exceptionnel, de part sa complexité et son caractère.

Toujours œuvrant dans le souci permanent d'un rapport harmonieux et respectueux entre la nature et les hommes, le travail du vigneron a retrouvé aujourd'hui sa véritable dimension.

Léopold Valentin

Directeur Technique du Château Durfort-Vivens



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

