

www.maisonduvindemargaux.com

# MARGAUX

# 2018

HISTOIRE D'UN MILLÉSIME

N°17/AVRIL 2019



## Une victoire sur la nature !

**Danger :** Les pluies récidivantes de l'hiver et du printemps ont bien gonflé les nappes phréatiques mais bien peu réjoui les vignerons, surtout à l'approche de la floraison et de l'été. Fin juin, c'est l'accalmie et le retour du beau temps. Un dernier orage de grêle le 15 juillet, jour de la finale de la Coupe du Monde, s'abat sur le sud Médoc. De toutes ces pluies, va naître une vague de mildiou particulièrement virulente sur la région, comme cela n'a jamais été vu.

**Soulagement !** Une accalmie fin mai permet à la fleur un épanouissement rapide. Les réserves d'eau sont là. L'été sera chaud et sec et la véraison démarre début août selon les cépages. Les viticulteurs qui ont traversé ces périodes mouvementées, particulièrement houleuses, sont enfin soulagés.

**Bonheur :** Cet été exceptionnellement long et chaud a séché la terre et permis une belle concentration des raisins, gorgés de soleil. Parfaitement mûrs, les raisins sont vendangés lors d'un automne magnifique qui permet à tous nos cépages d'atteindre un équilibre parfait. Cette année, haute en couleur comme en émotion, donne au final un très grand millésime, dans la lignée des magnifiques 2015 ou 2016 produits par l'appellation Margaux.

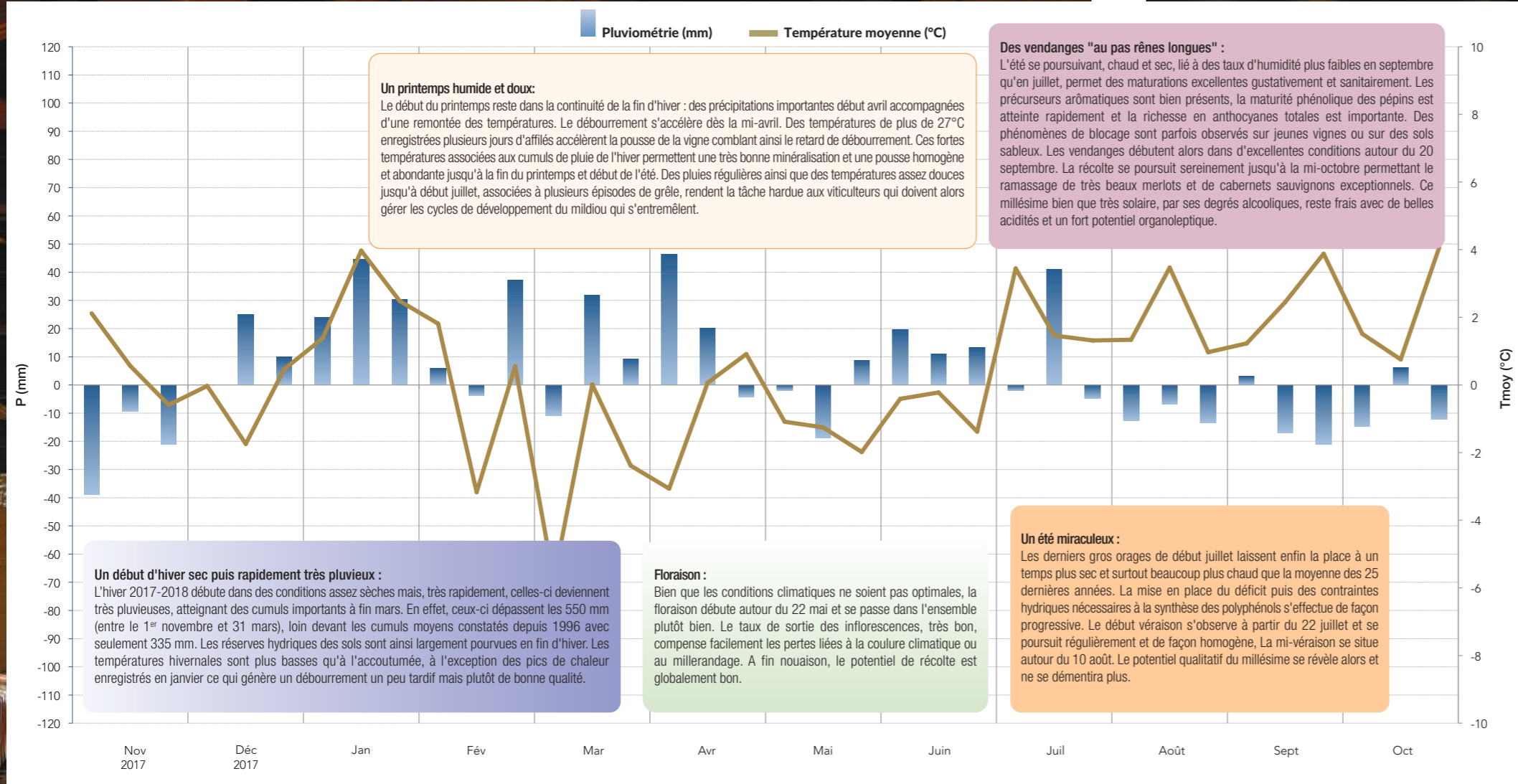
**Edouard MIALHE**

Président du Syndicat Viticole de Margaux



SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX





## LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

**2018** est un millésime qui assurément va marquer les esprits... D'une part parce qu'il a été très difficile à enfanter. Un printemps humide et une pression phytosanitaire exceptionnelle ont été suivis par un été aux conditions d'ensoleillement tout aussi extrêmes. Certaines zones de l'appellation Margaux et plus généralement du Sud Médoc furent privilégiées par quelques orages pendant l'été qui permirent de diminuer l'impact du stress hydrique engendré par ces magnifiques conditions estivales. Des moûts aux potentiels fermentaires compliqués (degrés élevés, acide malique en concentration faible) finirent par maintenir les équipes techniques sous pression jusqu'à la fin des vinifications.

Par ailleurs, la qualité des vins produits présente un caractère et une douceur tout à fait remarquables. Dès les premiers jours de vinifications, les bacs de remontage embaumaient les chais d'un parfum généreux et intense laissant présager aux moûts des caractères juteux et gourmands. Les dégustations de fin de macération révélant des vins à la fois puissants et concentrés confirmaient ainsi notre ressenti. Malgré des degrés élevés, les niveaux d'acidités sont restés modérés permettant aux vins de garder une fraîcheur surprenante. Sur le plan aromatique, les vins sont expressifs et précis, les bouches nous régalaient avec des trames à la fois puissantes et soyeuses.

La comparaison entre millésimes nous amène tout de suite vers de grandes références... 2009 pour la richesse et la gourmandise de son tempérament solaire, 2016 pour la puissance et l'onctuosité de la trame tannique de ce millésime à la capacité de garde remarquable. Un millésime à la croisée du meilleur des deux mondes : un précis mélange de classicisme et de générosité.

Le laboratoire Boissenot

## LE MILLÉSIME 2018

On ne peut parler du millésime 2018 sans évoquer la mise à l'épreuve des hommes et de leurs techniques, tant la conduite du vignoble fut pointue et complexe. En effet, un mildiou précoce, entretenu par un printemps pluvieux et doux, a monopolisé notre attention. L'humidité ambiante, héritée des fortes précipitations hivernales et printanières, ainsi que les chaleurs du début de l'été ont entretenu ce phénomène jusqu'au début de la véraison. Notre vive tension à ce sujet put enfin se relâcher fin juillet.

Les réserves en eau étant largement reconstituées, les symptômes de sécheresse ne sont apparus que tardivement, touchant essentiellement les jeunes plantes dont l'enracinement superficiel a souffert du manque de pluie. C'est dans un timing parfait que le nécessaire stress hydrique de fin de campagne est apparu. Accompagnée d'une importante amplitude des températures diurnes et nocturnes à compter de la mi-août, la phase de maturation s'est tout de suite annoncée idéale.

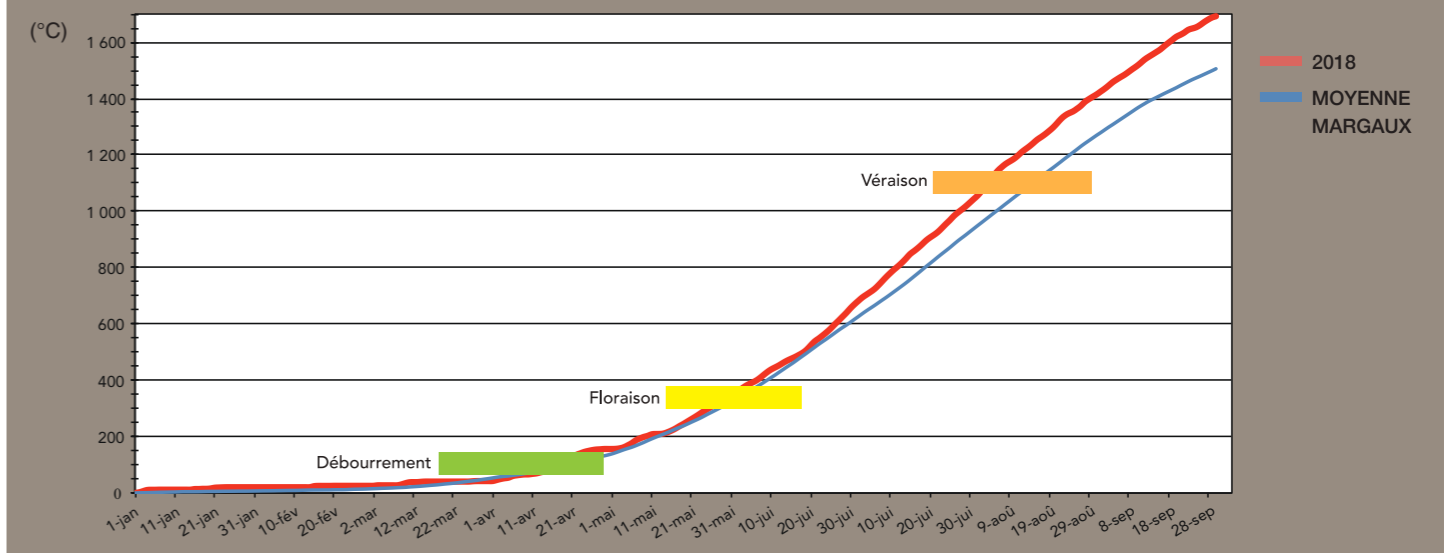
Dotés rapidement d'une richesse phénolique remarquable, les raisins ont présenté des caractères fruités très précocément. Bien entendu, au regard des conditions très estivales de septembre, nous avons observé des évolutions plus ou moins rapides de la maturité, selon la nature des sols.



Étude menée par **Nicolas Pejoux**, Directeur Technique du Château Rauzan-Gassies.

La récolte s'est déroulée dans des conditions toujours estivales nous permettant ainsi de sélectionner chaque parcelle au cas par cas, sereinement, afin de préserver la fraîcheur et le croquant des fruits. Et le résultat est là! Des vins "solaires", riches, puissants et dotés de tanins soyeux. Pour autant, le fruit et l'élégance sont également au rendez-vous, ce qui démontre de nouveau la constance de nos grands terroirs.

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



# LE MOT DU VIGNERON

## 2018, UN MILLÉSIME DE MAÎTRISE

L'hiver a été doux, l'un des plus chauds depuis 1900.

Pendant les six premiers mois de l'année, une pluviométrie importante a permis à la vigne, qui aime l'eau, d'avoir un excellent développement. Ces pluies abondantes ont aussi contraint le vigneron à la plus grande vigilance sur les maladies. Tous ont dû accompagner la plante durant son développement, sollicitant de la réactivité et la connaissance de son terroir.



Après la fleur, qui fut rapide, un changement radical de climat est intervenu, faisant place à une période ensoleillée, chaude et sèche de 4 mois, de fin juin à la fin des vendanges.

Cette période estivale exceptionnelle, cumulée à des réserves d'eau dans le sol, ont permis de construire une maturation complexe et raffinée des raisins, sans jamais souffrir du stress de la sécheresse.

Les premiers coups de sécateurs ont été donnés dès la première semaine de septembre avec évidemment des disparités selon les Châteaux et les terroirs. Les vendanges se sont réalisées sans pression et sous un grand soleil. Les raisins étaient absolument parfaits, d'un état sanitaire exceptionnel et d'une maturité optimale. Tous les atouts étaient réunis pour donner naissance à un très grand millésime.

Alors que des intempéries ont touché parfois fortement les appellations voisines, en particulier le Haut-Médoc, l'appellation Margaux a été préservée.

Le millésime 2018, d'un niveau de qualité rarement atteint, se caractérise par des notes de cerise mure et épicée avec une très belle concentration et un soyeux exceptionnel des tanins.

En définitive et comme pour tous les millésimes, la météo a joué un rôle essentiel dans la construction de ce grand millésime 2018.

**Laurent Fortin**

Directeur du Château DAUZAC



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)

