

www.vins-de-margaux.fr

MARGAUX

2021

HISTOIRE D'UN MILLÉSIME

N°20/MARS 2022



Mais où est passé le fameux réchauffement climatique ?

Les années se suivent et ne se ressemblent pas. Après nous avoir gratifié d'un climat propice aux très grands millésimes ces 3 dernières années, la nature s'est rappelée à nous en étant particulièrement capricieuse.

Tout au long de l'année, la France entière a connu des péripéties climatiques faisant du millésime 2021 l'un des plus faibles en quantité depuis fort longtemps. Du gel, de la pluie et un été frais nous ont fait oublier cette année ce fameux réchauffement climatique qui paradoxalement réussit si bien à la maturité de nos raisins dans nos contrées.

Les fins de vendanges se sont déroulées heureusement sous le soleil, nous permettant de rentrer des cabernets sauvignons avec de belle maturité.

Les premières dégustations montrent de jolies expressions aromatiques pour les cabernets sauvignons ainsi que pour les petits verdots. C'est un millésime à l'ancienne, aux degrés plus faibles que nos récentes années, et qui est le fruit de notre climat océanique médocain réputé, accompagné du savoir-faire et des talents de nos vinificateurs. Vous y retrouverez le style classique de nos vins margalais comme le fut celui des millésimes 2008, 2011 ou 2014.

Comme toujours, le talent des vigneron de l'appellation sera au centre des belles réussites de cette année.

Très bonne dégustation à tous,

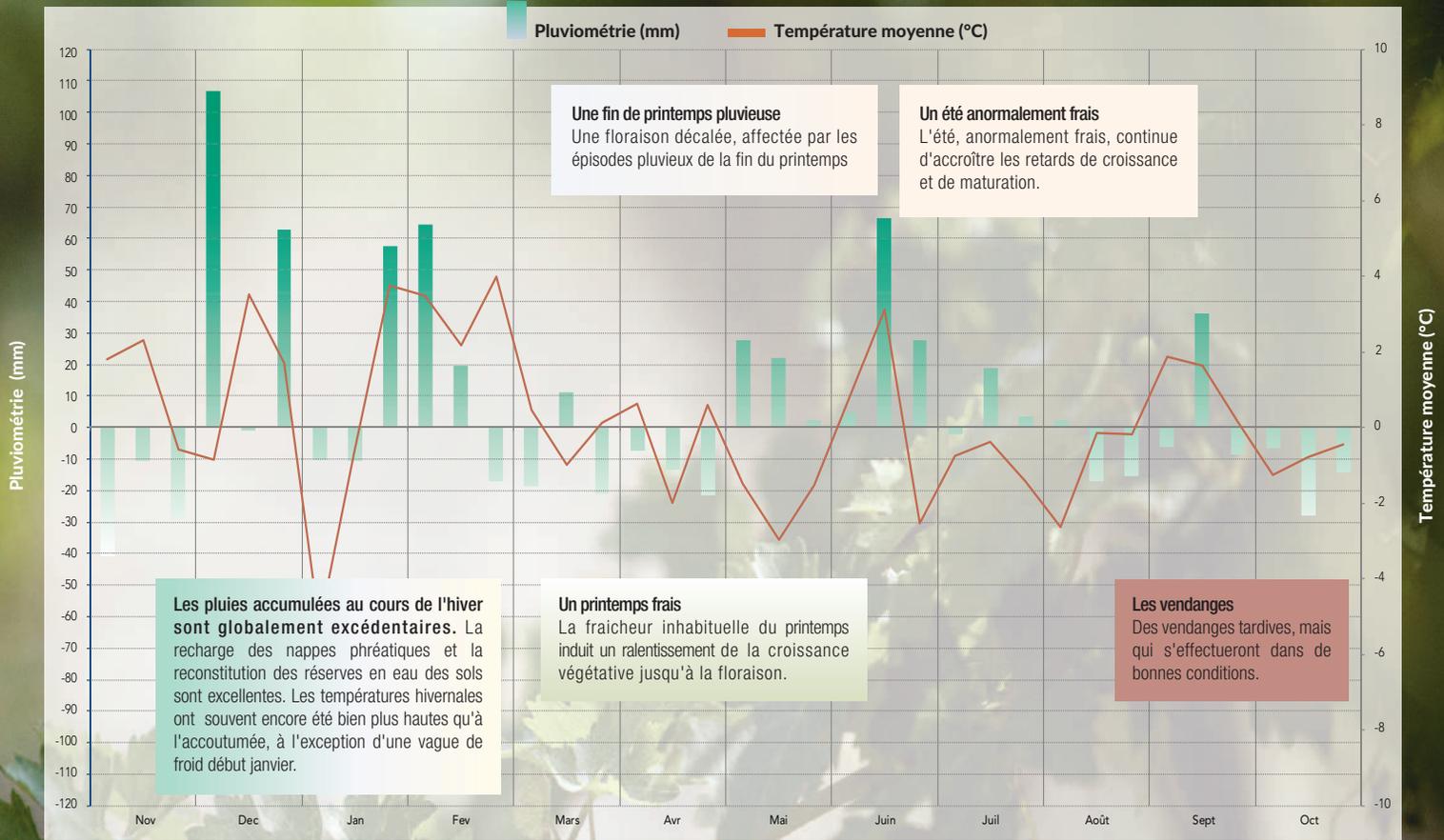
Edouard Miaillhe

Président du Syndicat Viticole de Margaux

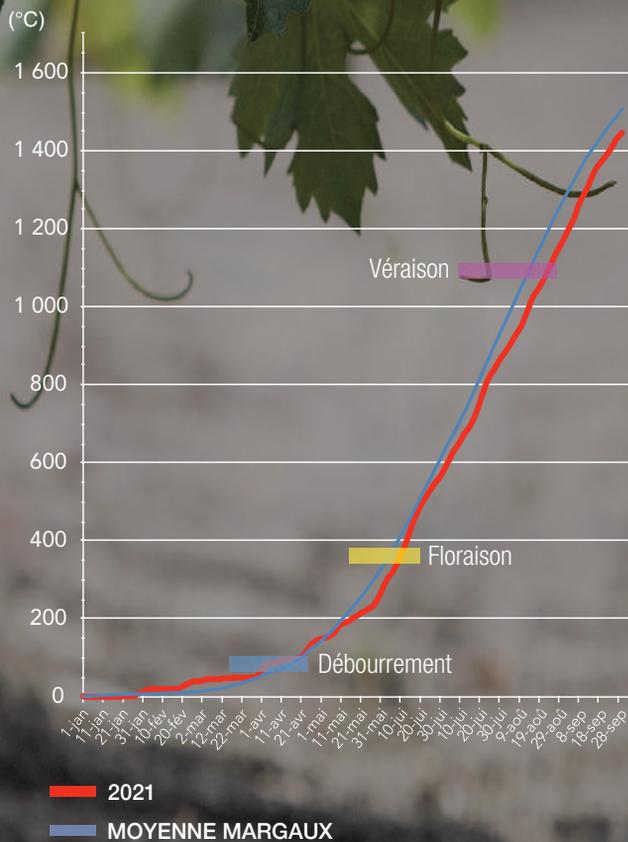
MARGAUX



2021 - Écarts à la moyenne - Station de Margaux



Somme des températures moyennes journalières supérieures à 10°C



Le millésime 2021

Un millésime tout en contraste avec un hiver humide puis sec, doux puis froid, un débourrement précoce et une récolte plutôt tardive. Des orages par-ci et rien par-là.

Un millésime difficile pour la vigne qui a subi des écarts de pluviométrie et de températures, éprouvant pour le vigneron qui a dû se battre contre le gel puis le mildiou. Une lutte contre la perte de récolte face à une nature sans concessions.

2021 ne sera pas un millésime de chaleur, les vins non plus ne le reflèteront pas ; avec un été plutôt doux et peu ensoleillé nous étions bien incapables de prévoir la finalité. Mais la vigne est résiliente et obstinée elle continue son chemin, nous l'avons accompagné en toute confiance. Chacun a fait le meilleur pour son cru avec des contrastes climatiques si grands d'un lieu à un autre que chacun avait une histoire à raconter.

Les vins sont séduisants, très longs en bouche et présentent beaucoup de caractère comme enrichis de toutes ces épopées. . .



Éric Boissenot

Œnologue
Docteur en Œnologie et Ampélogie

Un millésime chargé en émotion



Après un hiver doux, la vigne a connu un départ de végétation relativement précoce. S'en est suivi un épisode de gel au début du printemps qui nous a partiellement touché et a entraîné une petite perte de récolte. Le stress dû à cet épisode de froid a fragilisé la plante

et fut suivi par un printemps et un début d'été pluvieux qui ont engendré l'apparition de maladies telles que le mildiou. Nous avons donc dû redoubler de vigilance pour combattre cette maladie et permettre à la vigne de pouvoir se défendre. Au mois d'août, le moral n'était pas au beau fixe car le beau temps n'était toujours pas au rendez-vous, mais nos efforts furent récompensés quand, à la veille des vendanges, le soleil s'est enfin installé durablement. Cet ensoleillement nous a permis de pouvoir laisser mûrir correctement le raisin et d'obtenir de belles maturités qui feront un beau millésime. Le millésime 2021 fut riche en expérience et nous fait prendre conscience qu'il ne faut jamais baisser les bras.

Nicolas Jarousseau

Propriétaire vigneron
Clos de bigos

2021 restera dans nos mémoires



Un millésime difficile. Il débute par une période de gel peu commune car longue et intense ; seules les parcelles au stade végétatif sensible sont touchées, pour nous les merlots.

Sept épisodes de gel entre le 23 mars et 22 avril, accompagnés des doutes que chaque nuit de gel engendrera comme dégâts visibles rapidement s'il est intense, ou plus tard s'il est faible, laissant le doute persister jusqu'à la floraison. Quelques jours de répit et la pluie arrive, persiste. La pression mildiou monte, atteint le niveau fort jusqu'à la véraison tant attendue, fin du stade sensible pour le fruit. Elle tarde à cause des températures faibles : il faut attendre le 15 août, pour les parcelles gelées, et voir la véraison se terminer.

L'année est au « retard », sans renversement de situation, chaque jour de soleil compte pour la maturité finale. Les vendanges seront tardives pour plus de maturité, hésitantes car un jour de plus lui sera bénéfique, finalement rapide car malgré tout le travail le botrytis apparaît et dicte lui-même le rythme des vendanges.

Une grande année d'expérience pour le vigneron !

Benjamin Sichel

Directeur Général
Château Angludet

Un millésime d'implication et d'exigence

Ce sont des années comme 2021 qui révèle la magie des grands terroirs et le savoir-faire des grandes équipes. Les croupes médocaines, épargnées par le gel du printemps ont pu démontrer leurs qualités drainantes durant cet été frais et pluvieux. Un climat typiquement océanique, comme nous les connaissons si bien à Bordeaux. La gestion des couverts végétaux mise en œuvre depuis quelques années à Giscours a permis de mieux appréhender et moduler la consommation d'eau du vignoble.



C'est une année où nous avons pu compter sur l'expérience de nos équipes. Il a fallu faire des choix, patienter, prendre parfois des risques qui ont été récompensés. Avec de la finesse et beaucoup d'observation, nous avons vendangé nos parcelles, au cas par cas en faisant des sélections sur-mesure, sous une météo capricieuse de septembre. La belle arrière-saison a permis à nos Cabernets de terminer leur maturité dans des conditions idéales. 2021 est un millésime prometteur, qui possède déjà les caractéristiques des millésimes qui ont fait l'histoire de Bordeaux.

Alexander van Beek

Directeur général
Château Giscours

2021 Les mots des Vignerons

Ciel, mon millésime

Un millésime marqué par ses singularités : d'abord une menace de

gel historique que nous avons anticipée avec une taille tardive et face à laquelle nous avons décidé de réagir avec des pulvérisations de valériane soir et matin.

Nous avons limité les dégâts grâce à ces deux pratiques.



Plus tard sont arrivées de fortes pluviométries et un été qui a tardé à s'installer, obligeant un travail accru et persévérant en biodynamie. Il nous a fallu rester vigilantes : observer, réfléchir, intervenir, observer encore et encore. « Les pieds sur terre, la tête sur les épaules » sera notre étendard.

Les vendanges fin septembre rappellent celles d'il y a trente ans. Des raisins murs, « croquants » et de faibles concentrations en sucre. Là encore nous avons adapté les vinifications pour aujourd'hui déguster des cabernets sauvignons sur la fraîcheur, la tension et la buvabilité.

2021, un millésime éprouvant où la Nature encore une fois nous ramène à notre humilité.

Pascale Choime

Propriétaire Vigneronne
Closeries des Moussis

MARGAUX

Terroir de biodiversité

La conduite des vignobles de l'appellation Margaux se fait à la fois dans la tradition et dans l'intégration des pratiques pleinement respectueuses de notre environnement. Depuis 2015, des actions destinées à protéger notre écosystème et à préserver notre patrimoine paysager sont portées par les vignerons de l'appellation dans une démarche collective : *Margaux Terroir de biodiversité*. Elle associe des acteurs du territoire tels que les 4 villages de l'AOC (Mairies et riverains), le Parc Naturel Régional (PNR) du Médoc, et la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO).

Dès 2016, des actions de re-complexification du paysage sont mises en place pour ramener de la biodiversité dans les différents espaces de l'appellation : des fauches tardives, des aménagements de bandes enherbées et jachères fleuries favorables aux pollinisateurs mais aussi des plantations de haies champêtres et d'arbres.

Lancés en 2018 à la suite des actions biodiversité, les projets PhytAE et VITIPOLL ont permis de poursuivre le travail sur la biodiversité du territoire : le premier engageant un travail collectif de réflexion sur l'impact des pratiques d'entretien des sols sur la biodiversité, et le deuxième visant à restaurer les continuités écologiques favorables aux pollinisateurs.

Enfin, les vignerons de l'AOC Margaux, au travers de leur syndicat viticole, se sont engagés dans le programme régional VITIREV depuis 2020 au titre de « Laboratoire d'Innovation Territoriale » afin de poursuivre la continuité des actions en faveur de la biodiversité. En 2021, deux groupes de travail ont émergé pour travailler sur les couverts végétaux en inter-rang, et la réduction des produits phytosanitaires utilisés en viticulture, utilisation déjà largement réduite sur le territoire : 80% des surfaces de l'appellation sont gérées sans herbicides ni insecticides (*). Des réunions de partage d'expériences et d'expérimentations, ainsi que des formations ont été organisées pour travailler sur la problématique de la vie du sol. La création d'outils pédagogiques sur la biodiversité observée dans les vignobles, faune du sol, oiseaux, et les chauves-souris, des livrets explicatifs de la démarche *Margaux Terroir de biodiversité*, ont été distribués largement aux visiteurs à la Maison du Vin et dans les châteaux. Un site internet, communiquant sur l'appellation, les vignobles et cette démarche, a été lancé fin 2021. Des sorties nature à la rencontre des « auxiliaires du vignoble, chauves-souris et insectes, biodiversité à la rescousse ! » ont également été organisées pour tout public, riverains et travailleurs de la vigne.

2021 a été aussi l'année où l'appellation a été labellisée « Site Remarquable du Goût », témoignage du patrimoine de l'AOC Margaux pour la qualité de son vin, pour la diversité et l'abondante biodiversité paysagère que recèle son territoire.

(*) hors traitements contre la flavescence dorée

2015 : Diagnostics biodiversité



2016- 2019 : 350 actions

qui contribuent à protéger les sols de l'érosion, stimuler l'activité biologique, servir de refuges et de sources de nourriture aux insectes et petits animaux

- 150 ha de fauches tardives
- 42 ha de parcelles en repos
- 5 ha de jachères fleuries
- 10 km de haies
- 1.3 ha de bosquets

2018 : projet VITIPOLL 32 bandes fleuries

« végétal local » semées par les communes (16) et les viticulteurs (16)

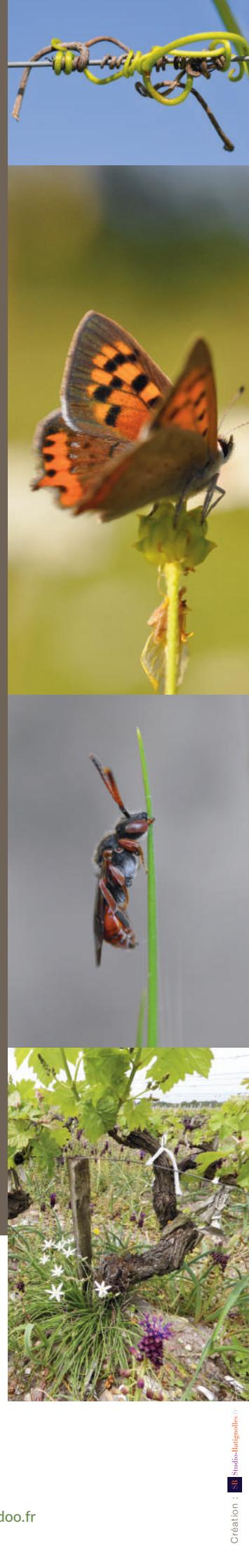
2018-2020 : projet PhytAE - Etude de la biodiversité du sol :

- Auxiliaires-prédateurs (Araignées 103 espèces, carabes 52 espèces)
- Décomposeurs (Collemboles et acariens)

2021 : Sorties nature, grand public et travailleurs du monde viticole :

- Chauve-souris
- Auxiliaire de la vigne

2021 : Margaux, obtention du label Site Remarquable du Goût



MARGAUX