

www.vins-de-margaux.fr

MARGAUX

2022

HISTOIRE D'UN MILLÉSIME

N°21/MARS 2023



2022, le millésime des canicules

Après une année 2021 particulièrement fraîche, l'année 2022 plonge les viticulteurs de l'appellation Margaux dans l'excès inverse : un été très chaud et sec, ponctué de trois périodes de canicules. Du jamais vu dans notre région. Des températures comprises entre 35 et 40 degrés qui ne sont pas celles de notre climat océanique, mais celle d'un climat méditerranéen. Heureusement que *Vitis Vinifera* trouve son origine dans le bassin méditerranéen, ce qui permet naturellement aux vignes de résister à ces fortes chaleurs. Malgré tout, notre climat change et nous allons devoir nous adapter à cette nouvelle climatologie.

Le résultat de cette saison hors norme tient dans un vin exceptionnel grâce à la maturité parfaite de tous nos cépages. Mais à cause du manque de pluie et surtout des grosses chaleurs, le rendement restera parmi les plus faibles des derniers millésimes. Nos vins seront beaux, mais rares.

2022 a vu aussi le jour de la création de notre Fonds de Dotation de Vignerons de Margaux dont le but est de participer activement au développement économique, social, environnemental et touristique des 4 communes de notre appellation. Cet engagement collectif pour le bien commun nous rend tous, les 62 Vignerons de l'appellation, particulièrement fiers.

Nous vous souhaitons une belle dégustation à tous,

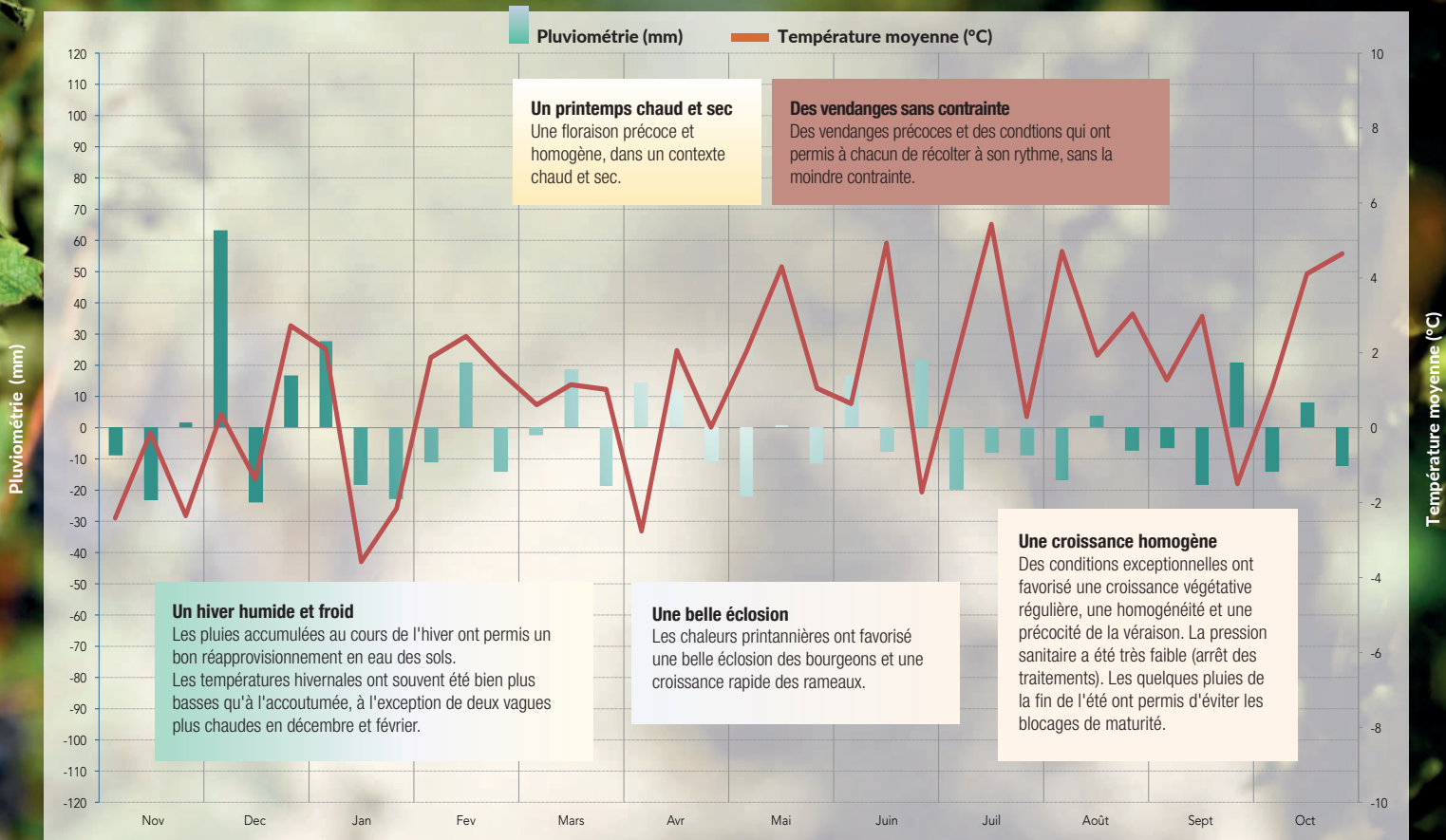
Edouard Mialhe

Président du Syndicat Viticole de Margaux

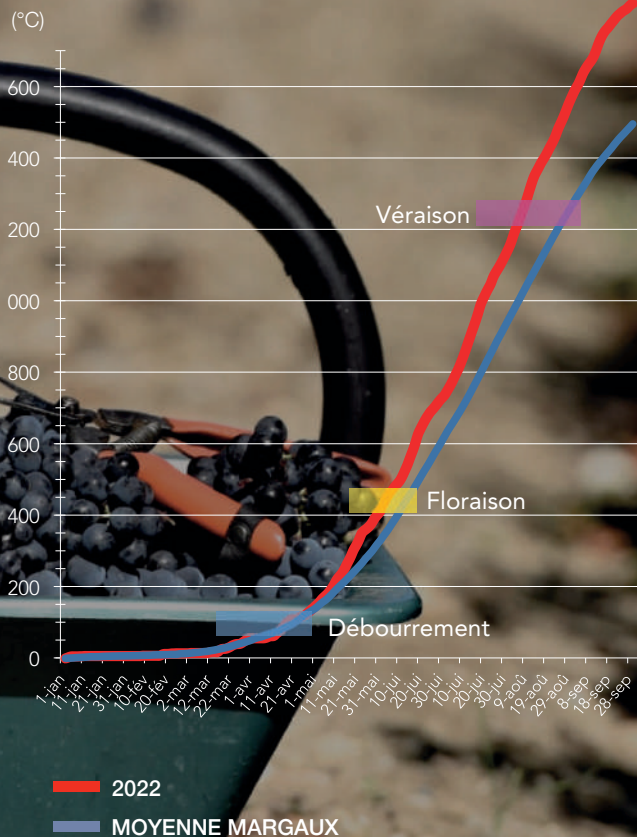
MARGAUX



2022 - Écarts à la moyenne - Station de Margaux



Somme des températures moyennes journalières supérieures à 10°C



Le millésime 2022

Rétrospectivement ce millésime 2022 nous a profondément troublé, entre-autre dans certains de ses épisodes climatiques.



D'une part, le gel précoce qui finalement n'aura eu que peu d'incidence sur la précocité du millésime ; d'autre part, la sécheresse et la chaleur toutes deux installées très tôt dans la saison et sans discontinuer jusqu'à la fin de la récolte.

On a pu observer avec crainte la vigne souffrir et aussi avec étonnement celle-ci résister face à des contraintes aussi fortes.

Ce qui marque le millésime, c'est la durée du phénomène. Ce qui le marque encore plus c'est la tenue des vins, dans le fruit, la « fraîcheur », la délicatesse du tannin.

Le climat change et nous avons encore à apprendre...

Éric Boissenot

Œnologue

Docteur en Œnologie et Ampélogie

Un millésime de feu et de braise



Des conditions climatiques extrêmes peuvent donner naissance à de grands millésimes ; 2022 en fait assurément partie. C'est un soleil de plomb et de feu qui nous aura accompagné durant tout l'été jusqu'aux vendanges, mettant nos nerfs à rude épreuve. Les décisions pour aider la vigne à supporter cette canicule furent faciles à prendre : ne rien faire, ne pas toucher au sol, ne pas toucher aux feuilles et aux grappes, laisser la plante entrer en résistance.

Et le résultat va bien au-delà de nos espérances. Rarement aurons-nous ramassé un raisin aussi concentré, aussi riche mais aussi, divine surprise, avec une belle acidité équilibrant la richesse en sucres. Au chai, les vinifications furent guidées par la douceur et la délicatesse, de l'infusion plutôt que de l'extraction. Aujourd'hui, les vins entonnés se montrent éclatants, d'une richesse incroyable. Et on ne peut s'empêcher de penser à un autre millésime de feu et de braise, le mythique 1949 !

Eric Leglise

Propriétaire-vigneron. Château Le Coteau

Un millésime historique



Dame Nature se plaît à nous rappeler périodiquement qu'elle est et restera la maîtresse du jeu en matière de grands millésimes. 2022 en est l'exemple même. Notre souci de la perfection nous permet d'accompagner, d'infléchir et de façonner au mieux ce qu'elle nous donne, mais force est de constater que la conjonction des facteurs climatiques demeure la clé d'un grand millésime. L'ardeur du soleil et les faibles ressources en eau l'ont obligée à retenir sa respiration et à puiser au plus profond des sols les éléments nécessaires à sa pérennité. Notre accompagnement au vignoble s'est donc également adapté : un effeuillage plus léger pour protéger les grappes du soleil sur les périodes caniculaires, un travail du sol superficiel afin de limiter l'évaporation, des enherbements maîtrisés, ... un travail de précision, raisonné et adapté à ces conditions inédites. Toutes les données sont réunies pour un millésime exceptionnel ! L'attente de la maturité idéale et du parfait équilibre, avec des baies plus légères de jour en jour, ont mis nos nerfs à rude épreuve mais c'est le prix à payer pour produire un millésime rare ! Les raisins ont alors révélé la saveur, l'éclat du fruit, l'onctuosité et la densité des tanins. Le 2022 est déjà un millésime historique par son caractère exceptionnel, deviendra-t-il iconique ?



José Sanfins

Directeur Général. Château Cantenac Brown

Une belle surprise !



2022 est un millésime exceptionnel à bien des égards : gel et grêle en avril, sécheresse et chaleur durant l'été. Les feux de forêt dans le Médoc témoignent de ces conditions extrêmes. Et pourtant, difficile de déterminer une date de récolte. Année précoce, c'est sûr. Les premiers prélèvements étonnent par leurs degrés relativement bas, compte tenu des conditions extrêmes. Puis la maturité s'accélère avec une augmentation rapide des degrés (un degré entre le 24/08 et le 31/08) tandis que l'acidité reste élevée. La perte d'eau des raisins est manifeste : le poids des baies diminuant à chaque prélèvement. Les prévisions météo, peu fiables, annoncent de la pluie, sans cesse repoussée à la semaine suivante... On attaque finalement les vendanges le jeudi 8 septembre par une parcelle de jeunes vignes dont les raisins commencent à flétrir. Et puis, c'est la révélation : les couleurs profondes violacées des premiers moûts, les arômes de fruits rouges qui envahissent le chais puis la structure qui prend peu à peu sa place. Les vins de presse plus abondants que d'ordinaire apportent leurs tannins ronds et enveloppants. Quel bonheur de voir apparaître, derrière cette vendange dont on n'attendait rien, un vin d'une rare complexité. Un millésime, plein de charme, qui montre que la nature peut réserver de belles surprises.

Marie-Laure Lurton

Propriétaire-Vigneronne. Château La Tour de Bessan

Whaou ! Peu mais que c'est grand !



Avant même de commencer 2022, c'était déjà un grand millésime pour Monbrison : Quel bonheur de voir que nous continuons à faire vivre cette propriété depuis 100 ans ! La météo commence difficilement avec un petit épisode de gel le 04 Avril, heureusement beaucoup de bourgeons sont encore dans le coton. Peu de dégâts est constaté. Quelques semaines plus tard, la vigne pousse d'un coup, les travaux s'enchaînent voire se superposent. Un travail intense et sans relâche ! Pendant ce temps, la météo est ensoleillée, chaude, caniculaire ! Pour une fois à Bordeaux, nous attendons l'eau avec impatience ! Les jours, les semaines passent et pas une goutte de pluie ne se pose sur le vignoble ! Le cycle végétatif continu tranquillement son chemin... Nous commençons de vendanger les merlots le 14 Septembre, les raisins sont concentrés, un délice ! De peur de perdre trop en jus, nous prenons la décision de rentrer les cabernet sauvignon peu de temps après. En effet, les cagettes se remplissent difficilement.

Une fois les assemblages terminés, nous sommes plus que convaincu que 2022 est un des plus grands millésimes qui clôturera à merveille ce centenaire !

Alix Vonderheyden

Propriétaire-vigneronne. Château Monbrison

Se donner les moyens

Le millésime 2022, exceptionnel par sa qualité, est également le millésime qui signera la concrétisation du Fonds de Dotation des Vignerons de Margaux.

Le projet d'un Fonds de Dotation pour l'appellation Margaux trouve ses origines en 2014, avec une première écriture de statuts. En juin 2022, l'assemblée générale constituante du Fonds de Dotation se tient au Château Margaux, de nombreux vignerons sont présents, le Fonds est lancé.

Un fonds de dotation est un organisme de mécénat, destiné à collecter des dons pour aider un autre organisme à but non lucratif – ici aux Mairies de Labarde, Margaux-Cantenac, Soussans, Arsac - pour réaliser une œuvre ou une mission d'intérêt général.

Le Fonds de Dotation des Vignerons de Margaux a été pensé comme un outil pour financer des projets sur les quatre communes de l'appellation. Ses champs d'actions sont larges : éducation, cadre de vie local, préservation des écosystèmes, réseaux de communication, réseaux d'eau, attractivité du paysage, patrimoine culturel, gastronomique, viticole et paysager. Tous les vignerons de l'appellation participent à cette démarche. Ils soutiennent par une cotisation exceptionnelle, pour le millésime 2022 uniquement, la création du Fonds de Dotation à hauteur de 10 € par hectare de vigne plantée en appellation. Les participations annuelles des propriétés margalaises permettront ensuite de lever des fonds pour financer un projet sélectionné sur une, ou plusieurs, des quatre communes.

La sélection des projets est une tâche qui est confiée à un comité d'investissement, composé de trois personnalités objectives puisque qu'elles ne sont pas membres du Syndicat viticole de Margaux. Fort de leur connaissance du tissu local, ce comité pourra choisir les projets avec un œil extérieur. Il sera par la suite en charge de le présenter au conseil d'administration du Fonds de Dotation. Par cette démarche, les vignerons de l'appellation montrent leur implication dans le développement de la vie locale.

Les champs d'intervention du
FONDS DE DOTATION
DES VIGNERONS DE MARGAUX



ÉDUCATION



INSERTION SOCIALE



ENVIRONNEMENT



BIODIVERSITÉ



AMÉLIORATION DE LA VOIRIE



GESTION DE L'EAU



ATTRACTIVITÉ DU TERRITOIRE

MARGAUX