

www.vins-de-margaux.fr

MARGAUX

2023

HISTOIRE D'UN MILLÉSIME

N°22/APRIL 2024



2023, un millésime plein de surprises !

L'appellation Margaux a connu un millésime 2023 étonnant, caractérisé par une production assez hétérogène, oscillant entre opulence sur certains domaines et rareté sur d'autres. Les orages de la fin du printemps et du début de l'été ont eu des effets variables sur la pression du mildiou selon les domaines, créant une dynamique unique au sein de l'appellation.

Un joli mois de juillet suivi d'un beau mois d'août, avec des températures bien en dessus de la moyenne, se terminant notamment avec un épisode caniculaire du 16 au 24 août, ont permis une concentration exceptionnelle des raisins. Un début des vendanges vers le 10 septembre et leur conclusion avec de magnifiques cabernets sauvignons première semaine d'octobre ont produit des raisins d'une qualité remarquable, promettant que 2023 sera un millésime digne d'être gardé.

Mais cette année 2023 a aussi été marquée par la disparition de deux figures emblématiques de l'histoire de notre appellation, Mr Lucien Lurton et Mr Philippe Raoux, auxquels nous rendons hommage dans cette édition.

Nous vous remercions de votre fidélité à notre appellation, et nous vous invitons à savourer pleinement ce joli millésime 2023.

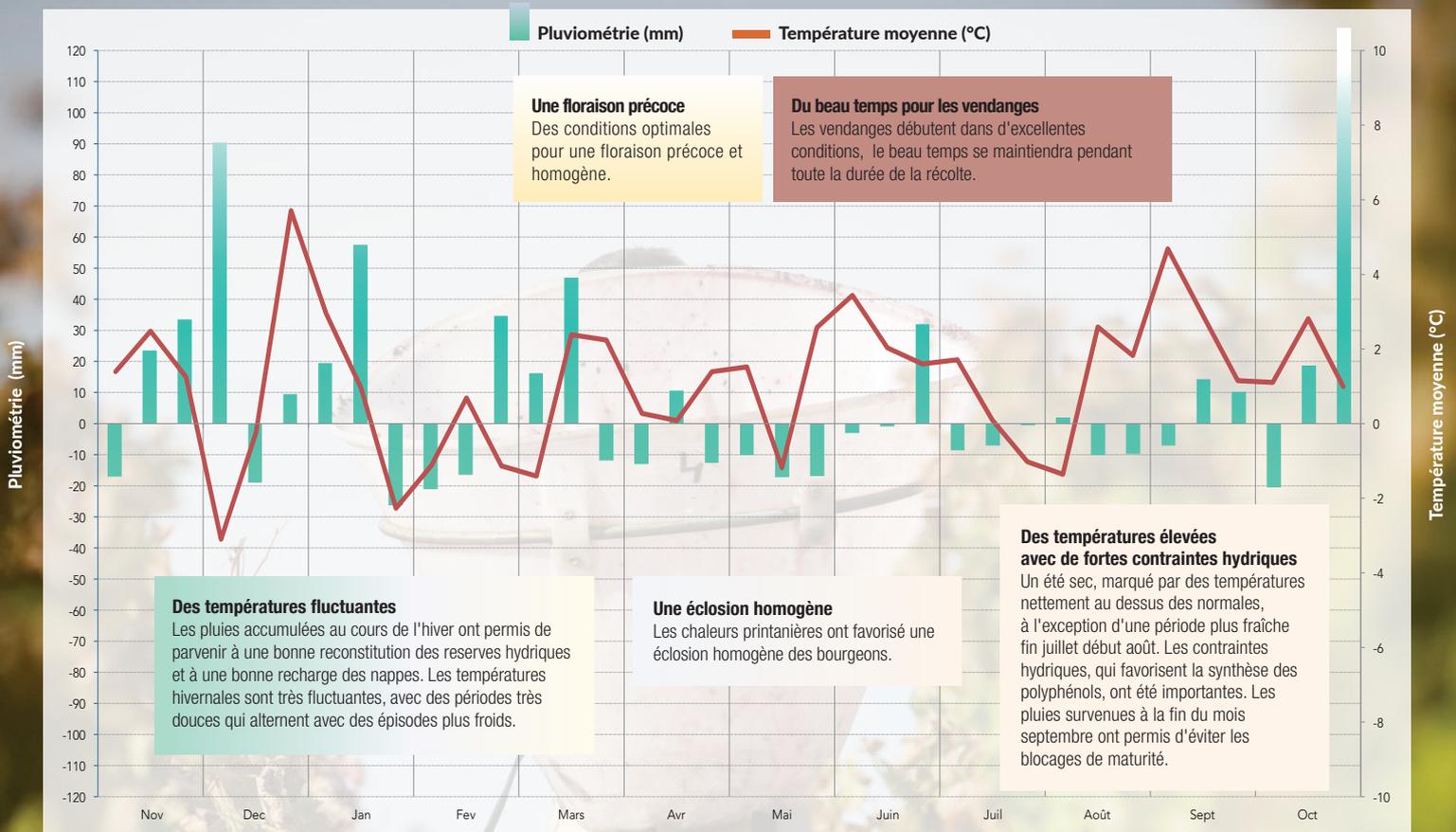
Edouard Mialhe

Président du Syndicat Viticole de Margaux

MARGAUX



2023 - Écarts à la moyenne - Station de Margaux



Somme des températures moyennes journalières supérieures à 10°C



Le millésime 2023

Les conditions climatiques chaudes et humides ont accéléré significativement le cycle de la vigne. Parti pour être un millésime classique, nous avons constaté au fur et à mesure des mois la vigne prendre de l'avance et gagner en précocité. La récolte promise abondante ne le sera pas toujours. Les premiers coups de ciseaux seront finalement lancés aux mêmes dates que 2022, millésime précoce.



Le rythme de la récolte est saccadé avec des vendanges très étirées dans le temps. Les merlots très chauds et alcooleux côtoient les cabernets plus frais et équilibrés que les pluies de septembre ont permis d'affiner suite à une fin d'été très chaude et sèche.

Un contraste fort entre les cépages que l'assemblage subjugue en un grand millésime riche, dense et extrêmement prometteur.

Éric Boissenot
Œnologue
Docteur en Œnologie et Ampélogie

2023

Les mots des vignerons

L'année du changement au Barraillots

2023 fut une année riche en émotions, quand tout semblait aller pour le mieux, la nature nous a rappelé que c'est elle qui commande : un petit gel printanier au mois d'avril a affaibli une partie de notre vignoble sans trop de gravité. Les pluies et les rosées matinales, tout le reste de la saison, furent propices à l'apparition du mildiou qui menaça comme rarement nos vignes, feuillages et grappes. Nous n'avons pas connu une pression aussi forte depuis longtemps, mettant en doute nos objectifs.



L'utilisation de purins de plantes, de produits de biocontrôle et des mesures prophylactiques (rognages, écimages), plus fréquents que les années précédentes, nous ont permis de lutter contre ce mildiou.

Les vendanges se sont décidées très rapidement, car nos merlots avaient du mal à résister à la petite vague de chaleur fin août début septembre.

Nous avons commencé le 8 septembre mais elles ont été étendues jusqu'au 27 septembre. Très vite, durant les vinifications nous avons compris la qualité de ce millésime et oublié les difficultés passées. Nous avons même pu, pour la première fois dans l'histoire du château, faire sur une petite parcelle sélectionnée des vinifications intégrales. Ce 2023 en barriques n'attend plus que la mise en bouteille pour démontrer sa qualité qui reflète l'investissement et le travail de chaque viticulteur.

Yannick MARTIN-BRUNET

Propriétaire-vigneron. Château Les Barraillots

Le millésime 2023 restera dans nos mémoires

Le millésime 2023 restera dans nos mémoires car si la saison végétative nous a demandé de très nombreux efforts au vignoble, au final une très belle récolte 2023 a permis de vinifier de très jolies cuvées puissantes. En effet, la pluviométrie plus ou moins continue au printemps et au début de l'été, a généré une pression des maladies sur le monde végétal exceptionnellement élevée... Un combat de tous les instants dans le vignoble entre début mai et fin juillet. Puis de début août à mi-octobre, une très belle météo a permis une maturité idéale des raisins avec des vendanges étalées sur la fin septembre.



Au final, la récolte 2023 est une vendange parfaitement mure et saine, avec une très belle complexité ; par ailleurs, et c'est une belle surprise, les rendements du millésime 2023 sont au-dessus de la moyenne décennale. Les premiers assemblages des cuvées 2023 montrent des équilibres puissants avec de délicats équilibres en bouche.

L'élevage en barriques de chêne français a commencé : il va permettre d'assouplir les tanins et de soutenir par d'abondantes notes aromatiques ce joli diamant en devenir.

Mélanie FABRE

Viticultrice. Château Bellevue de Tayac

Du stress, un peu, beaucoup, pas du tout... J'adore ce millésime !



Malgré des conditions sèches au printemps, des températures élevées et une forte hygrométrie de l'air ont été à l'origine d'une pression mildiou importante. Les moyens humains, techniques, la prophylaxie, la connaissance de son vignoble, la réactivité, en particulier le week-end, auront été les clés pour résister à cette pression, surtout lors des orages de fin juin. Et cela quels que soient les itinéraires choisis, bio ou pas.

Tout aussi important, l'été sec et chaud, même caniculaire après le 15 août, a accéléré la maturation, nous faisant ramasser très tôt les jeunes vignes en souffrance, mais garantissant une maturité parfaite pour les autres parcelles, même avec des rendements élevés.

Après plusieurs petites récoltes, 2023 illustre et récompense tous nos efforts, tout particulièrement au vignoble, car tout se joue là... Cette année, mais dans l'avenir aussi.

Philippe DELFAUT

Directeur Général. Château Kirwan

Hommages

Lucien Lurton

C'est en la personne de Lucien Lurton, un des plus grands bâtisseurs du Médoc qui nous a quittés en 2023. Lucien Lurton est arrivé dans l'appellation en 1954. Jeune marié, il s'est installé avec son épouse Marie-Jeanne au Château Brane-Cantenac, propriété acquise par son grand-père Léonce Récapet l'année même de sa naissance en 1925.

La famille, propriétaire dans l'Entre-deux-Mers, venait de se séparer à cause des difficultés économiques des 40% qu'elle détenait dans Château Margaux. La succession de deux guerres mondiales, ainsi que la crise de 1929, avaient fortement affectées les grandes propriétés du Médoc. A peine arrivé, il doit faire face à la grande gelée de 1956. Viticulteur dans l'âme, ancien élève de l'école d'Agriculture de Purpan, il utilise une technique ancienne de pieds couchés (couchadis) pour maintenir une certaine production et replante rapidement la propriété dans les années qui suivent. 1956 est aussi l'année de naissance de Louis, le premier des onze enfants du couple, suivront Bernard qui mourra malheureusement à l'âge de 4 ans, Denis, Brigitte, Henri, Marie-Laure, Sophie, Gonzague, Thierry, Edwige et Bérénice.



Lucien Lurton n'aura de cesse d'améliorer son vignoble et de l'agrandir en achetant de nombreuses propriétés. Il commence avec Durfort-Vivens en 1961, puis ce seront dans les années 70, les châteaux Climens, Doisy-Dubroca, Villegeorge, La Tour de Bessan, Haut-Nouchet, Camarsac, Duplessis, Bouscaut et Desmirail. Des onze propriétés qu'il cédera en 1992 à ses enfants, quatre sont dans l'appellation Margaux. Les châteaux Brane-Cantenac, Durfort-Vivens, Desmirail et La Tour de Bessan sont actuellement respectivement la propriété de ses enfants, Henri, Gonzague, Denis et Marie-Laure. Après avoir passé la main de ses propriétés et après avoir quelque temps nourri son envie de voyages et de grands espaces, il choisira de mettre ses grandes connaissances des terroirs au service de leur défense. Il commencera par une lutte épique contre les marchands de graviers qui s'étaient installés dans nos communes à la faveur des difficultés économiques et transformaient en lacs des nappes de graves millénaires. C'est ensuite sous la présidence de son fils Gonzague qu'il mènera avec les géologues Pierre Becheler et Jean-Marie Viaud un travail titanesque de sondage et d'analyse de sols pour la redéfinition de notre appellation.

Ces dernières années, on pouvait le voir marcher le matin, légèrement voûté, regardant le vignoble suivre les saisons et conversant avec plaisir avec ceux qu'il rencontrait. Lucien Lurton s'est éteint, quatre ans après son épouse, le 25 mars 2023 entouré de tous les siens dans sa maison de Brane-Cantenac.

Henri Lurton pour la famille Lurton

Philippe Raoux



Le 20 octobre 2023, l'homme qui était à l'origine du projet du renouveau du Château d'Arsac depuis 1986, Philippe Raoux, nous a quitté dans des circonstances tragiques. Issu d'une famille de négociants-vignerons en Algérie, il avait intimement lié son histoire de vie à celle du château, avec comme preuve d'accomplissement l'obtention du classement en Cru Bourgeois Exceptionnel en février 2020. En véritable gérant, il a œuvré durant 37 ans pour le développement de la propriété et sa reconnaissance par l'ensemble des acteurs du vin à Bordeaux. En gardant pendant toutes ces années la volonté de repousser les limites et de sans cesse innover pour faire bouger les lignes. Malgré un contexte de vente de vin plus compliqué aujourd'hui qu'au démarrage du projet, il avait enfin atteint les objectifs qu'il s'était fixé.

Pour l'ensemble de son œuvre et la personne qu'il était, l'ensemble du personnel du château d'Arsac le remercie et continue à travailler pour que le château conserve son rang d'exceptionnel et que la mémoire de Philippe Raoux soit honorée et sa vision respectée. Et comme il le disait également dans sa conclusion en 2020 « nous sommes bien un château en vie ! ».

L'équipe du Château d'Arsac

