

www.vins-de-margaux.fr

MARGAUX

2024

HISTOIRE D'UN MILLÉSIME

N°23/APRIL 2025



2024, un millésime complexe d'une grande fraîcheur

En terme de quantité 2024 sera un petit millésime à Margaux. Un été frais donnera des vins plus légers qu'à l'habitude mais ayant gagné en fruit et en buvabilité. Naturellement, nos cabernets se sont joliment exprimés sur nos terres de graves, et lorsqu'ils sont passés à travers les aléas du climat capricieux, ils nous charmeront par leur complexité et leur élégance habituelle. Une fois de plus, le talent et les connaissances de nos vinificateurs, accompagnés d'une sélection importante des raisins et des moûts, permettra de présenter un 2024 à l'élégance margalaise. Ce millésime se rapprochera un peu du style des vins que nous avons l'habitude de faire dans les années 90, avant que les grosses chaleurs des étés des 20 dernières années nous touchent.

Dans cette brochure, enrichie des commentaires de nos vigneron et d'informations climatiques du millésime, nous allons cette année mettre en lumière l'accueil à la propriété en valorisant les très belles chambres d'hôtes qui commencent à s'ouvrir dans nos grands crus de l'appellation.

L'accueil, le partage et la générosité ont toujours été des valeurs liées au monde du vin. Continuons ensemble à les promouvoir.

Nous vous remercions de votre fidélité à notre appellation, et nous vous invitons à savourer ce millésime 2024.

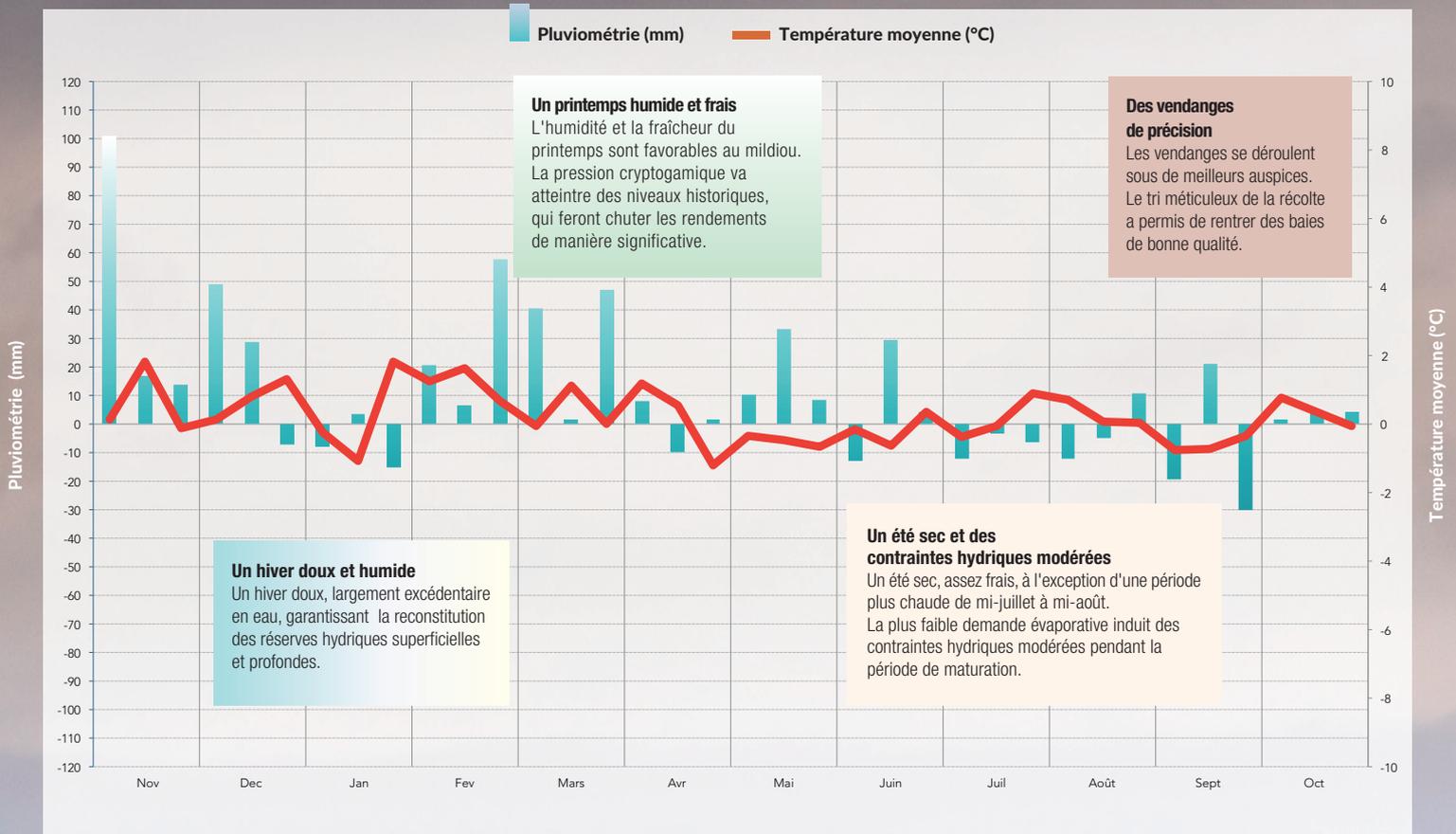
Edouard Miaillhe

Président du Syndicat Viticole de Margaux

MARGAUX



2024 - Écarts à la moyenne - Station de Margaux



Somme des températures moyennes journalières supérieures à 10°C



Le millésime 2024

2024 évoque pleinement Bordeaux et sa spécificité climatique. On le sait, l'influence océanique est propice aux maladies cryptogamiques comme le mildiou si important en 2024 et que l'on ne combat plus avec l'efficacité d'autrefois. Il aura fait chuter de manière considérable les rendements mais en contrepartie a maintenu un niveau de concentration de la matière.



Le tri de la vendange, point clé et bien plus efficace qu'auparavant nous a permis de rentrer des baies les plus saines possible.

Faibles rendements, tris poussés et rigoureux font de ce millésime ce que l'on attend de plus précieux dans ses aptitudes d'expressions, multiples et sincères. De beaux équilibres tendres et salins, tendus et juteux sur un lit de subtilité remarquable.

Éric Boissenot
Œnologue

Docteur en Œnologie et Ampélogie

2024

Les mots des vigneron

Un défi éprouvant, une récompense à la hauteur



Le millésime 2024 restera gravé comme une année exigeante, éprouvante, où chaque geste a compté. Du premier jour de végétation jusqu'à la dernière grappe vendangée, il a fallu faire preuve d'endurance, de précision et d'abnégation. Les conditions climatiques n'ont laissé aucun répit : une croissance végétative interminable, des fenêtres de traitement réduites à leur minimum, et une gestion des maturités qui a demandé une précision de chaque instant. Face à ces défis, nous avons multiplié les efforts : Effeuillage, échardage, vendanges vertes : des travaux indispensables pour préserver la qualité, malgré leur coût et l'énergie qu'ils demandent. Vendanges d'une précision extrême, où chaque parcelle devait être récoltée au bon moment, sans droit à l'erreur.

À la fin des vendanges, nous étions épuisés, vidés par l'intensité de la saison, mais la récompense est là : le vin est bon, et il reflète tout le travail accompli. Car un vin réussi ne nourrit pas seulement le palais, il apaise l'âme, il reconforte après l'effort. L'homme a besoin de bon vin, car il est bon pour le corps, l'esprit, l'âme, la convivialité et le partage. 2024 en Margaux est bien plus qu'un millésime : c'est une histoire de résilience, d'engagement et de plaisir retrouvé.

Miguel AFONSO MARTINHO

Viticulteur. Château LARRUAU

2024 par Denis Lurton



Il est des millésimes qui partent avec un a priori favorable, basé sur la numérogie, ce n'est assurément pas le cas du 2024. Or s'il n'est pas né dans une grande lignée de millésimes, le 2024, comme son prédécesseur le 2014, tire son épingle du jeu avec brio dans le concert des millésimes en 4.

Pour les vins c'est un peu comme pour les humains, on attend beaucoup de certains en fonction de leurs origines et d'autres doivent faire leurs preuves ; ce qui est tout à fait le cas du 2024 en matière vinicole.

Pour l'avoir goûté, à plusieurs reprises, je dois admettre que je suis conquis par ce millésime qui, s'il n'est pas dans l'opulence, montre un bel équilibre avec des tanins soyeux et une belle acidité. Sur un plan aromatique il exhale un cocktail de notes à la fois florales et fruitées (violette, cassis...). Un millésime qui gagnera à être découvert, sans idée préconçue, et qui aura l'avantage d'être apprécié en vin jeune tout en conservant un beau potentiel de vieillissement.

Denis LURTON

Propriétaire-vigneron. Château DESMIRAIL

Orfèvrerie vigneronne



Après plusieurs millésimes ensoleillés, 2024 marque un retour aux millésimes « à l'ancienne » : pluvieux, frais et à maturation lente, exigeant une précision et une réactivité vigneronnes constantes. Le printemps maussade a entraîné une pression exceptionnelle du mildiou tout en freinant le développement de la vigne, engorgée par l'excès d'eau. Dès la mi-juin, le temps s'est éclairci, asséchant les sols et permettant à la vigne de poursuivre son cycle. Juillet et août, chauds et ensoleillés, ont favorisé la maturation et assuré un solide potentiel qualitatif. Les pluies pré-vendanges ont tempéré notre enthousiasme, mais une récolte menée avec réactivité et précision a permis d'exprimer le meilleur du millésime.

2024 donne naissance à des vins sveltes et d'un équilibre accompli entre alcools modérés, acidités rafraîchissantes et tanins élancés et soyeux, sublimés par un fruit d'une pureté rare. Les grands Cabernets Sauvignons du terroir historique de la propriété brillent par leur équilibre entre puissance et délicatesse. Les Merlots, tendres et au fruit croquant, ainsi qu'une touche de Petit Verdot, enrichissent l'assemblage. L'aboutissement de cette quête de précision est un vin harmonieux, ciselé, d'une pureté et d'une élégance renouant avec le classicisme intemporel des grands vins de Bordeaux.

Axel HEINZ

Directeur Général. Château LASCOMBES

Excellence et combativité !

La combativité que nous avons dû avoir tout au long de ce cycle végétatif. En effet les variables ont été nombreuses et les ajustements perpétuels. Dame nature a été engageante et provocante. Elle n'a pas hésité à nous mettre au défi.



Et c'est l'excellence des femmes et des hommes qui est à souligner, car tout au long de l'année ils ont œuvré afin de façonner un millésime mémorable. Il en résulte des vins très fruités (fruits rouges et noirs), quelques arômes de cassis et violette fleurissent le nez et la bouche. Les vins sont frais et salivants. A l'époque où les consommateurs recherchent des vins moins alcoolisés, celui-ci sera parfaitement adapté. 2024 révèle l'élégance de nos terroirs et la typicité de nos cépages.

Nous allons poursuivre ce façonnage dans l'élevage. Ces prochains mois seront captivants, et nos dégustations répétées nous permettront d'affiner nos choix afin de patiner l'élégance des tanins.

Belle dégustation et grande découverte !

Jean Michel GARCION

Directeur Général. Château HAUT-BRETON-LARIGAUDIÈRE

Margaux confidentiel

Séjourner dans les chambres d'hôtes au cœur de l'appellation

Plusieurs châteaux ouvrent leurs portes aux visiteurs en quête d'authenticité et de raffinement, proposant des séjours immersifs dans des cadres d'exception. Parmi ceux-ci, trois propriétés emblématiques reçoivent des visiteurs du monde entier pour de plus longs séjours. Les Château Giscours, Dauzac et du Tertre ont en effet à cœur d'accueillir les amateurs des vins de Margaux, dans leurs château, pour découvrir, l'esprit de Margaux et son art de vivre.



Château Giscours : élégance et sérénité dans un cadre historique

Domaine chargé d'histoire, le Château Giscours invite à une escapade hors du temps. Ses trois chambres à la propriété allient charme, authenticité et confort, avec une vue imprenable sur les vignes et le parc paysager. Les hôtes peuvent profiter d'un accès privilégié aux coulisses du domaine, de moments de détente dans les jardins et d'expériences exclusives autour du vin et de la gastronomie.

Château du Tertre : un refuge intime en terre de grands crus

Niché dans un écrin de verdure, le Château du Tertre propose une expérience unique, entre sérénité et découverte. Ses cinq chambres élégantes aux tonalités douces et claires offrent une atmosphère paisible, idéale pour se ressourcer. Entre balades à vélo dans les vignes, dîners inspirés du terroir et instants de contemplation face au paysage viticole, chaque séjour devient un moment privilégié.



Château Dauzac : immersion au cœur du terroir

Dans un style plus contemporain et résolument élégant, Château Dauzac propose deux lieux d'hébergement d'exception :

- **La Chartreuse**, une élégante bâtisse offrant un cadre intime et raffiné, idéale pour un séjour placé sous le signe de l'exclusivité.
- **La Boulangerie**, maison d'hôtes au charme discret, où authenticité et modernité se rencontrent.

Chacun de ces lieux, soigneusement aménagé, offre une expérience unique : La Chartreuse avec ses quatre chambres luxueuses et son cadre intime, et La Boulangerie avec ses deux chambres au charme authentique et raffiné.

L'Art de vivre à Margaux

Séjourner dans une chambre d'hôtes au sein des châteaux de Margaux, c'est s'offrir une parenthèse enchantée entre patrimoine viticole, hospitalité raffinée et expériences œnologiques. Que l'on choisisse l'élégance historique du Château Giscours, le raffinement contemporain du Château Dauzac ou l'intimité du Château du Tertre, chaque domaine promet une immersion authentique et mémorable dans l'univers des grands crus de Margaux.

MARGAUX
