

www.vins-de-margaux.fr

MARGAUX

2025

HISTOIRE D'UN MILLÉSIME

N°24/AVRIL 2026



2025, un millésime précieux et délicat

Et oui, encore un été très chaud ! Le millésime 2025 restera marqué par la date de vendange la plus précoce jamais observée dans l'appellation. Les vendanges ont débuté dès le 5 septembre et se sont achevées à une période où, il n'y a encore pas si longtemps, nous commençons à peine à récolter. Les quelques pluies de la fin août n'ont pas suffi à regonfler nos raisins gorgés de soleil. Le rendement est donc particulièrement faible : 28 hl/ha, soit le volume le plus réduit jamais récolté hors épisode de gel sur le territoire.

Mais quelle récolte ! Les raisins, parfaitement mûrs, présentent une couleur profonde, d'un noir intense. La structure tannique est belle, soyeuse et élégante, portée par une aromatique expressive de fruits rouges. Les cabernets se révèlent particulièrement délicats et riches, avec un bel équilibre et une fraîcheur préservée. Le millésime 2025 s'inscrit ainsi dans la lignée des très grands millésimes récents, aux côtés de 2019, 2020 ou encore 2022.

En évoquant le millésime 2022 dans cette brochure, nous retraçons également les nombreux succès remportés en 2025 par les propriétés de l'appellation. Margaux a, une fois encore, réalisé un magnifique tir groupé de reconnaissances à l'échelle mondiale. Nous vous remercions pour votre fidélité à notre appellation et vous invitons à savourer ce magnifique millésime 2025.

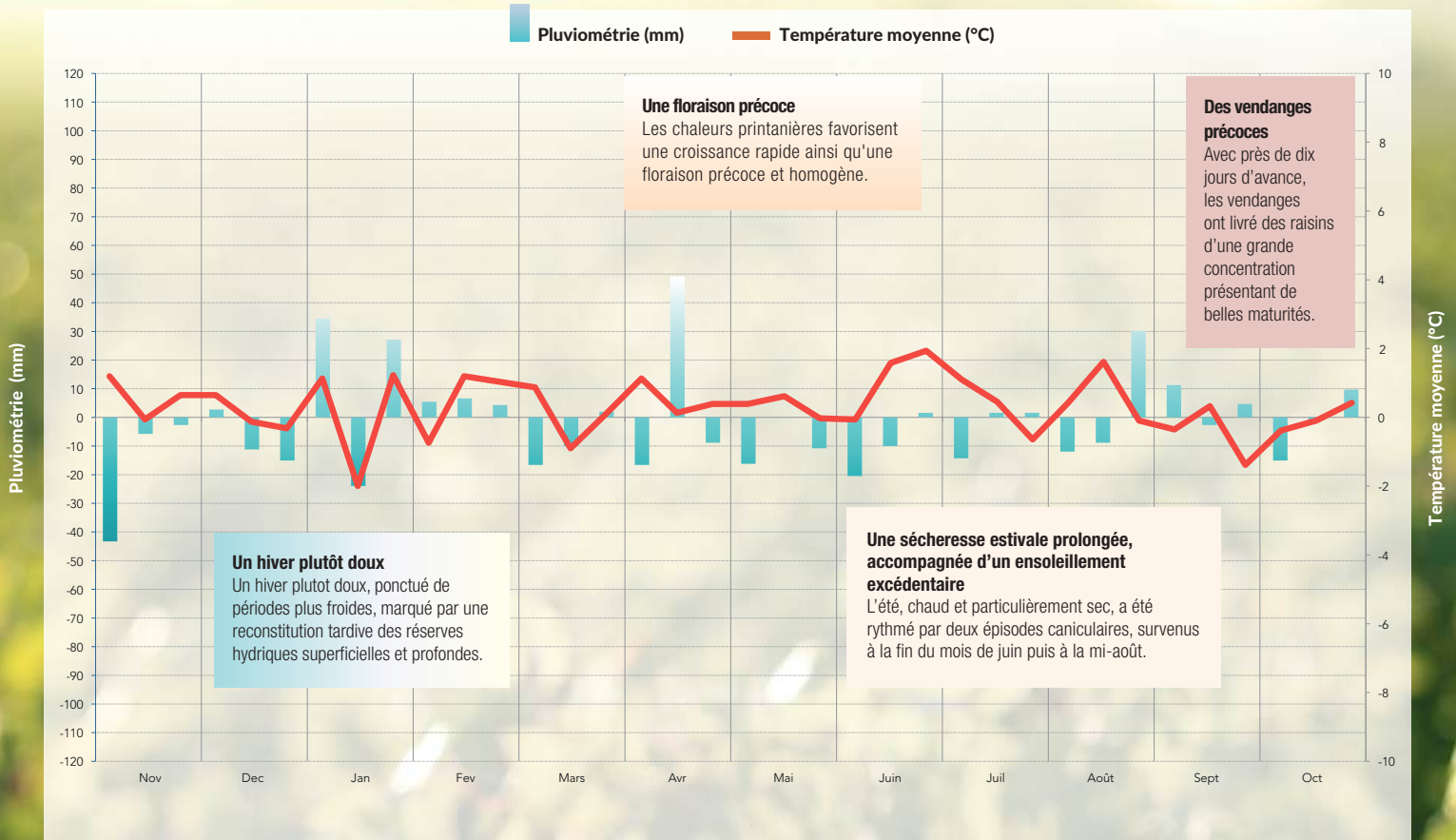
Edouard Mialhe

Président du Syndicat Viticole de Margaux

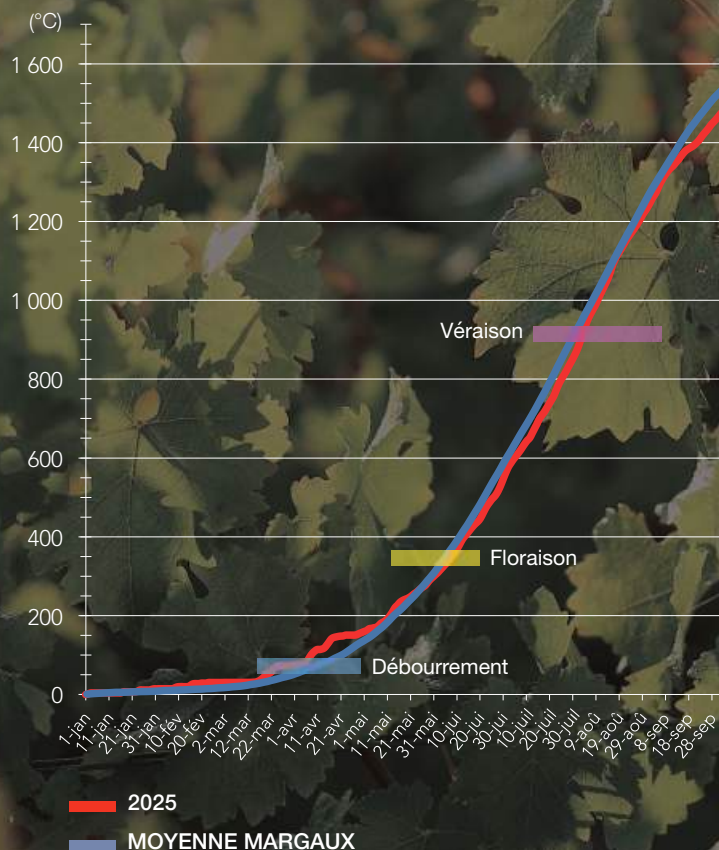
MARGAUX



2025 - Écarts à la moyenne - Station de Margaux



Somme des températures moyennes journalières supérieures à 10°C



Le millésime 2025

2025 est une année climatique très chaude avec un déficit de pluviosité très important. Les baies sont très petites pour tous les cépages y compris le merlot ; les rendements seront très faibles souvent inférieurs à 30 hl/ha.



Dans ces conditions de climat on a pensé refaire un 2022 mais cela n'a pas été le cas ; il va se distinguer par les pluies survenues fin août début septembre. A ce moment là le temps change et devient océanique plus conforme à notre région bordelaise. Les sols sont tellement secs qu'ils nous laissent le temps de récolter calmement des raisins dont la maturité avance toujours sûrement.

En fait 2025 est un millésime très précoce et compte aussi parmi les millésimes où sur le plan viticole comme sur le plan de la vinification tout c'est très bien déroulé, pas de maladies cryptogamiques, une vigne qui c'est bien comportée face au climat chaud et sec, pas de titres alcoométriques trop élevés.

Les vins sont concentrés mais les tanins sont doux, sapides souples et très longs. Il ne faut pas craindre de déséquilibre d'acidité. Ils sont très digestes avec une suavité impressionnante et ne présentent pas de caractère solaire.

Éric Boissenot
Œnologue
Docteur en Œnologie et Ampélogie

2025

Les mots des vignerons



Un autre très grand millésime en 5

2025 s'inscrit dans une lignée de millésimes récents, issus d'années chaudes et sèches. Le déficit hydrique a été important (-163 mm de pluie sur l'année), la contrainte hydrique a été précoce dès le mois de juin, la sécheresse estivale s'est prolongée tout l'été et l'ensoleillement fut fortement excédentaire.

Ces phénomènes ont eu pour conséquence un faible grossissement des baies, expliquant en partie les petits rendements à la récolte, l'autre facteur étant le nombre réduit de baies sur les grappes (mauvaise initiation florale en 2024). Les pluies du mois de septembre eurent un effet bénéfique en assurant l'hydratation des vignes, sans la dilution des raisins.

La grande précocité du millésime et les très bonnes conditions météo au moment du ramassage permirent de récolter une magnifique qualité de raisins. Les vins produits sont très colorés, fruités, équilibrés, structurés et denses. Ils ont un profil onctueux, puissant et long, et malgré les effets du climat chaud et sec, ils conservent une grande fraîcheur et des pH bas. 2025 rejoint avec éclat et force, la galerie des grands millésimes en 5 !

Christophe CAPDEVILLE

Directeur d'Exploitation, Château BRANE-CANTENAC

Quel contraste avec 2024 !

Cette année, la nature nous a offert toutes les conditions pour faire un très grand millésime, mais en quantités exceptionnellement limitées. Dès le printemps, nous savions que les rendements seraient faibles – la fertilité héritée de 2024 était déjà réduite. Le cycle s'est ensuite enchaîné dans des conditions remarquables : printemps sec qui nous a épargné la pression sanitaire, floraison parfaite mais courte, puis un été chaud magnifiquement régulé par nos graves de Margaux.

Les pluies de fin août sont arrivées au moment idéal. Résultat : des petites grappes, des petites baies, une concentration naturelle exceptionnelle. Les vendanges ont été précoces et rapides, avec des raisins superbes et sains, mais des rendements historiquement bas. Avec Sébastien Esquerre le directeur Technique et Solana Rey-Siceles la Maitresse de Chai, nous avons travaillé chaque lot avec une attention particulière, conscients de la rareté de ce millésime. En cave aujourd'hui, les vins révèlent une énergie magnifique : riches et frais à la fois, structurés et gourmands.

Cette densité naturelle sans lourdeur, c'est exactement ce que nous recherchons à Marquis de Terme. 2025 s'annonce comme un très grand millésime pour Margaux – rare par ses volumes, exceptionnel par sa qualité. Le type de millésime qui nous passionne.

Paloma SÉNÉCLAUZE

Directrice Générale, Château MARQUIS DE TERME



Un millésime Juste parfait

La sécheresse et les chaleurs de 2025 m'ont interrogé un temps, mais j'ai vu mes sols et mes vignes préserver leurs équilibres. Le Cabernet Sauvignon a mûri pleinement, sans excès, dans des rendements contenus.

Ce millésime est pour moi l'expression d'une confiance partagée avec le terroir : précis, racé, profondément Margaux - et pleinement Petit Serin.

Yohan JUSTE

Propriétaire-récoltant, Château PETIT SERIN

La reconnaissance du millésime 2022 à Margaux

Né d'une année climatique hors normes, marquée par des conditions extrêmes de chaleur et de sécheresse, le millésime 2022 s'impose déjà comme une référence majeure dans l'histoire récente de l'appellation Margaux. Forgé par l'exigence et la précision du travail des vignerons, il révèle des vins d'une maîtrise exceptionnelle, où la concentration naturelle du raisin s'équilibre avec une fraîcheur préservée.

Ce millésime se distingue par une expression aromatique d'une grande pureté, des textures soyeuses et une profondeur remarquable. Il incarne avec justesse la signature intemporelle des vins de Margaux : élégance, finesse et complexité. Derrière cette harmonie se lit tout le savoir-faire humain, allié à la singularité des terroirs graveleux de l'appellation, qui permettent aux vins de conserver équilibre et tension même dans les millésimes les plus solaires.

Aujourd'hui, cette excellence est largement saluée par la critique internationale, confirmant la place de Margaux parmi les plus grandes appellations du monde.

Trois propriétés de l'appellation figurent ainsi parmi les plus hautes distinctions mondiales :

Château d'Issan, *Wine of the Year* par James Suckling ;
Château Brane-Cantenac, 3^e *Wine of the Year* par Vinous ;
et **Château Giscours**, *Wine of the Year* par Wine Spectator.

Ces récompenses prestigieuses témoignent de la régularité qualitative et du niveau d'excellence atteint par les crus de Margaux sur ce millésime.

Autre reconnaissance notable, **Château Labégorce** rejoint la sélection Top 10 Values 2025 de Wine Spectator, illustrant parfaitement l'équilibre entre exigence qualitative et accessibilité qui caractérise l'offre de l'appellation. Cette distinction souligne également la capacité de Margaux à proposer des vins d'exception à différents niveaux de gamme, tout en conservant une identité forte.

Le millésime 2022 confirme ainsi la singularité, la constance et le rayonnement international des vins de Margaux. Grands vins de garde, ils s'inscrivent dans le temps long, portés par leur terroir et leur précision d'exécution. Promesse d'évolution et de complexité, ils continueront, au fil des années, de révéler toute la noblesse et la profondeur qui font la renommée de l'appellation.



MARGAUX