

## NOTES DE DEGUSTATION 2011

### CONDITIONS CLIMATIQUES

L'année viticole a commencé sous un climat quasi estival avec les mois d'avril et de mai beaucoup plus chauds et secs que la normale. Le démarrage et la croissance de la vigne ont donc été très rapides, et la floraison particulièrement précoce. Par la suite, les mois de juin, de juillet et d'août ont été plutôt frais, mais pas assez humides, surtout à Margaux, pour vraiment modifier l'état de sécheresse du vignoble, caractéristique du millésime.

Les 26 et 27 juin s'est produit un épisode caniculaire d'une ampleur jamais vue : de nombreuses grappes prêtes à vériter, compte tenu de la précocité du millésime, ont subi un échaudage entraînant des dégâts parfois importants, notamment dans les parcelles de cabernet sauvignon peu vigoureuses. L'état de stress hydrique du vignoble après trois mois de sécheresse a probablement amplifié ce phénomène dont les conséquences restent, en général, minimales.

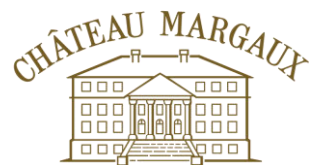
Les vendanges, qui ont commencé dès le 25 août pour les blancs, et le 5 septembre pour les rouges, ont bénéficié d'un temps en général chaud et sec, ce qui a permis d'effectuer sans hâte les différentes opérations de tri rendues nécessaires par les problèmes d'échaudage. Notre seule déception est la quantité : avec un rendement de 29hl/ha, le millésime 2011 est la plus petite récolte depuis vingt ans! (Début des vendanges le 5 septembre)

### CHATEAU MARGAUX

Quelles que soient les conditions du millésime, le "noyau dur" de la qualité, c'est-à-dire l'ensemble des parcelles qui constituent le cœur de l'assemblage du premier vin de Château Margaux, est remarquablement stable depuis plus de trois cent cinquante ans... Ces très grands terroirs résistent mieux que les autres à la pluie, à la sécheresse, aux maladies, et parfois même à l'inconstance des hommes. 2011 n'échappe pas à cette règle : nous retrouvons dans le premier vin 38% de la récolte, soit la même proportion que l'année dernière.

Bien sûr le cabernet sauvignon domine toujours aussi largement avec 86% de l'assemblage. Il possède cette année une force et une vigueur peu communes, heureusement équilibrées par beaucoup de douceur. Puis viennent le merlot (10%), le petit verdot (2%) et le cabernet franc (2%).

Château Margaux 2011 est le vin le plus concentré que nous ayons jamais produit. Et pourtant on ressent à peine ses tanins...



## PAVILLON ROUGE

Jamais le Pavillon Rouge n'avait bénéficié d'une sélection aussi sévère: il ne représente que 28% de la récolte, dont plus du tiers se retrouve dans le troisième et le quatrième vin. C'est bien sûr l'hétérogénéité du millésime, conséquence de la sécheresse et des échaudages, et surtout notre volonté de la surmonter qui expliquent cette rigueur. Grâce à cette sélection, le Pavillon Rouge 2011 s'approche plus que jamais de la qualité et du style du premier vin, et n'est pas très éloigné de 2010.

La proportion des principaux cépages reste à peu près la même que l'année dernière: 65% de cabernet sauvignon et 25 % de merlot. Seul le petit verdot atteint un niveau historique, 8%, car nos parcelles replantées voici une quinzaine d'années commencent enfin à donner d'excellents résultats. Il reste 2% pour le cabernet franc particulièrement réussi en 2011.

L'équilibre analytique du Pavillon Rouge 2011 est parfaitement classique: un degré alcoolique de 13% et un pH de 3,6. Seule la quantité de tanins est vraiment historique, la plus élevée jamais mesurée.

## PAVILLON BLANC

En 2011, les vendanges de blanc ont été les plus précoces depuis celles de 1893. On aurait pu craindre qu'une maturation des raisins, au cœur de l'été, au moment où les journées sont les plus longues et souvent les plus chaudes, ait pour conséquence un vin déséquilibré, trop riche en alcool, faible en acidité et pauvre sur le plan aromatique. Grâce aux températures fraîches des mois de juillet et d'août, non seulement l'équilibre a été maintenu, mais il correspond même à celui d'un grand millésime !

2011 est un magnifique Pavillon Blanc, tout à fait dans la lignée, et au niveau du 2010. Ce résultat est bien sûr le fruit d'une sélection très rigoureuse: seul près d'un tiers de la récolte, pourtant faible, a été retenu pour l'assemblage final; c'est d'ailleurs la même proportion que l'année dernière. Les trois millésimes précédents - 2009, 2010 et 2011 - sont probablement les meilleurs que nous ayons jamais faits.