



NOTES DE DEGUSTATION 2013

## CONDITIONS CLIMATIQUES

Les températures particulièrement fraîches de la fin de l'hiver et du printemps ont retardé le débourrement puis la floraison d'une bonne dizaine de jours par rapport à la moyenne. Et comme il a également beaucoup plu pendant toute cette période, la floraison a été lente et la nouaison difficile, ce qui a entraîné un millerandage généralisé et une coulure importante dans les merlots. Ce dernier phénomène s'est avéré plus modéré pour les cabernets. D'emblée, nous savions que le millésime 2013 ne serait pas abondant...

Heureusement, la sécheresse estivale a permis aux raisins de combler une partie du retard : nous n'avons pas retrouvé à la véraison la même hétérogénéité qu'à la floraison. Il est également probable que leur faible quantité ait accentué ce phénomène de rattrapage. Au début du mois de septembre, l'espoir grandissait d'une récolte certes faible, mais qui semblait mûrir dans d'excellentes conditions.

Septembre a été paradoxal, relativement sec et très humide à la fois. De petites pluies fréquentes ont en effet maintenu une humidité ambiante élevée sans entraîner de cumul important de précipitations. Rien n'était donc joué jusqu'à la fin du mois lorsqu'un développement soudain de botrytis a précipité le début des vendanges ; il n'aura finalement manqué aux raisins qu'une petite semaine de maturation, suffisamment pour gâcher les espoirs d'un grand millésime, pas assez pour lui ôter toutes ses promesses.

Les vendanges de blanc se sont déroulées du 19 au 27 septembre, et celles de rouge du 30 septembre au 11 octobre.

## CHATEAU MARGAUX

C'est dans les millésimes difficiles, à un titre ou à un autre, que les très grands terroirs révèlent leur incroyable suprématie. 2013 n'échappe pas à cette règle, dont on ne connaît pas tous les ressorts. La précocité en est un : nos meilleures parcelles de cabernets – parmi les plus précoces du Médoc – avaient déjà atteint un très bon niveau de maturité avant leur vendange précipitée, et il ne s'en est fallu que de quatre ou cinq jours pour qu'elle soit excellente. Les autres raisons restent, et resteront encore longtemps, obscures ; le génie des grands terroirs est difficile à percer.

Quoiqu'il en soit, toutes les grandes parcelles de cabernet, sans exception, ont produit de très beaux vins, si clairement au-dessus de tous les autres que l'assemblage du Château Margaux a été en fait facile à décider. Il représente 38% de la récolte, un chiffre très classique. Par contre la proportion des cépages est inhabituelle : 94% de cabernet sauvignon, soit la plus importante part jamais atteinte ; 5% de cabernet franc, 1% de petit verdot et... pas du tout de merlot. Même notre meilleure parcelle, que nous avons pourtant vendangée avec un luxe de précautions, s'est avérée décevante.

On pourrait donc s'attendre à un vin marqué par le cabernet ; il l'est, mais pas comme on s'y attendrait. Lorsqu'ils sont suffisamment mûrs, les cabernets de Margaux ont un équilibre et une douceur qui en d'autres lieux sont caractéristiques du merlot ; et bien sûr cette finesse et ce charme qui n'appartiennent qu'à leur terroir.

Château Margaux 2013 ne prétend pas être un grand millésime ; nous savons bien qu'il est né dans des conditions difficiles. Mais nous avons l'immense privilège de l'avoir fait naître en ce début de



21<sup>ème</sup> siècle où toutes les attentions, tous les soins, tous les sacrifices sont possibles ; il rend justice à ces efforts.

## PAVILLON ROUGE

Un développement si soudain du botrytis, quelques jours avant le début des vendanges, ne s'était pas vu depuis longtemps. Si le champignon n'a pas changé, nos méthodes pour y faire face ne sont plus les mêmes que dans les années 70 ! Aujourd'hui nos équipes de vendangeurs, plus nombreuses et mieux formées, sont capables d'assurer un tri parfait en un temps record, tandis qu'au chai, les équipements modernes de sélection et de traitement des raisins effectuent un travail inconcevable il y a encore dix ans.

Tous ces efforts ne permettent malheureusement pas d'accélérer la maturation des raisins dans les parcelles tardives de cabernet, ni de gommer les conséquences du millerandage dans les merlots... Les décisions d'assemblage ont donc été particulièrement sévères pour ce millésime : Le Pavillon Rouge ne représente que 21% de la récolte, tandis que le troisième et surtout le quatrième vin n'en représentent que 37%. C'est la plus faible quantité de Pavillon Rouge jamais produite...

Les proportions de cépages rendent bien compte des forces et des faiblesses du millésime : à peine 10% de merlot, qui ne s'est jamais remis de sa difficile floraison, sans que l'on comprenne bien pourquoi ; 84% de cabernet sauvignon dont la remarquable adaptation à nos terroirs est une fois de plus démontrée ; 4% de petit verdot que l'on n'attendait pas à un aussi bon niveau ; et enfin 2% de cabernet franc qui a très bien tiré son épingle du jeu compliqué de ce millésime.

Au prix de cette sélection inédite, le Pavillon Rouge 2013 atteint une qualité surprenante. Nul doute qu'il aurait intégralement rejoint l'assemblage du premier vin il y a encore quinze ans.

## PAVILLON BLANC

La précocité du sauvignon a été, en 2013, un atout encore plus déterminant que d'habitude, car les raisins ont pu atteindre leur pleine maturité avant que le botrytis commence à se développer sérieusement. La faible vigueur des vignes, liée à leur âge (35 ans) et au terroir ainsi que leur petit rendement ont également contribué à freiner la pourriture, bien que le sauvignon y soit naturellement très sensible. Auparavant, le mois d'août, frais et très sec, avait apporté une contribution essentielle au succès de ce millésime, en permettant aux raisins de mûrir sans stress et dans des conditions qui préservent à la fois leur expression aromatique et leur acidité.

2013 a bénéficié des grands changements apportés à la vinification depuis les cinq dernières années, dont le but est de produire un vin blanc plus complexe, plus riche, mais aussi plus frais et au degré d'alcool plus faible. Réussir cette gageure s'obtient au prix de beaucoup d'efforts et d'une sélection drastique... Le Pavillon Blanc représente moins de 40% de la récolte.

Le Pavillon Blanc 2013 est probablement une aussi grande réussite que 2012 ou 2011, avec une quantité un peu plus faible.