



CHÂTEAU SIRAN
MARGAUX

LES MILLÉSIMES DE SIRAN

2019

« Un superbe millésime 2019, impressionnant en précision et densité. »

Épargné par le gel, épargné par la grêle, bénéficiant d'une jolie floraison en juin, ce millésime aura tout de même dû faire face à deux vagues de chaleurs, une première fin juin et une seconde fin juillet avec des températures caniculaires, dépassant les 40 degrés pendant quelques jours, tempérés par des nuits fraîches. Les pluies salvatrices de septembre ont permis d'atteindre de belles maturités. Le vin est un grand classique médocain, riche en couleur et en complexité, puissant et délicat à la fois, soyeux et doux comme savent l'être les grands Margaux.

Vendanges : Du 23 septembre au 11 octobre 2019

Assemblage : 47% merlot, 45% cabernet sauvignon, 7% petit verdot
et 1% cabernet franc

Garde : 20-30 ans

2018

« Le millésime 2018, une victoire sur la nature. »

Un hiver suivi d'un printemps extrêmement pluvieux, puis un orage de grêle le 15 juillet mettent en péril la récolte. L'été exceptionnellement long et chaud sèche la terre et permet une belle concentration des raisins, qui sont ramassés à parfaite maturité lors d'un automne magnifique. Cette année forte en émotion donne au final un très grand millésime, dans la lignée des 2015 et 2016.

Vendanges : Du 20 septembre au 13 octobre 2018

Assemblage : 45% cabernet sauvignon, 44% merlot et 11% petit verdot

Garde : 20-30 ans

2017

« 2017, notre meilleur millésime en 7, depuis 1947. »

Ah, les années en 7 ! Il semble qu'il faille remonter à 1947 pour avoir une très belle année. Comme pour les arbres fruitiers, la vigne, épargnée par les gels des 27 et 28 avril, a été abondante et belle, se présentant début septembre avec de très beaux fruits, parfaitement homogènes.

Vendanges : Du 14 septembre au 5 octobre 2017

Assemblage : 46% merlot, 45% cabernet sauvignon et 9% petit verdot

Garde : 10-20 ans



CHÂTEAU SIRAN
MARGAUX

2016

« Un grand millésime 2016, grâce à la pluie miraculeuse de septembre. »

Les pluies de septembre ont débloqué le stress hydrique déclenché par un été sec. La douceur de l'automne a permis d'atteindre une maturité optimale pour chacune des parcelles et de réaliser des vendanges "à la carte". Les vins sont colorés, denses et présentent un beau volume en bouche. Ils sont très aromatiques, sur le fruit avec des tanins riches et fondus et un très bel équilibre alcool-acidité.

Vendanges : Du 26 septembre au 20 octobre 2016

Assemblage : 46% cabernet sauvignon, 44% merlot, 9% petit verdot
et 1% cabernet franc

Garde : 20-30 ans

2015

« Le millésime 2015 est exceptionnel en quantité et en qualité. »

Début septembre jusqu'à la fin du mois d'octobre, le temps est très favorable à la maturation des raisins : ensoleillé le jour et frais la nuit. Nous profitons de cette météo bénéfique pour affiner les tanins des peaux. Les fruits récoltés intacts, les vins expriment pureté aromatique et gustative. La couleur est profonde, l'équilibre excellent : un degré alcoolique raisonnable avec une acidité modérée mais présente. Enfin, des tanins suaves, veloutés, une finale dense et fraîche font de 2015 un millésime gourmand !

Vendanges : Du 17 septembre au 12 octobre 2015

Assemblage : 55% merlot, 38% cabernet sauvignon et 7% petit verdot

Garde : 20-30 ans

2014

« Le millésime 2014 est le fruit d'un été indien. »

Dès la fin août, soleil, lumière et chaleur s'installent durablement, constituant ainsi l'été indien le plus long, le plus chaud et le plus sec depuis 100 ans ! La maturation se fait dans des conditions exceptionnelles, les parcelles sont ramassées sans stress particulier, en fonction des pleines maturités. Les merlots à leur apogée fin septembre, expriment souplesse, richesse aromatique et onctuosité. Les petits verdots, aux jus très colorés, suivent de près et conservent une grande fraîcheur aromatique. Enfin les cabernets sont concentrés, avec un équilibre idéal entre arômes et puissance.

Vendanges : Du 24 septembre au 15 octobre 2014

Assemblage : 53,5% merlot, 38% cabernet sauvignon et 8,5% petit verdot

Garde : 15-25 ans



CHÂTEAU SIRAN
MARGAUX

2013

« Un millésime 2013, né sous la contrainte. »

La forte pluviosité de cette année restera ancrée dans nos mémoires, ce sont les deux mois d'été juillet et août qui font la qualité du millésime. Le mois de septembre ponctué d'épisodes pluvieux complique la vendange pourtant les merlots sont fruités avec une structure et une couleur soutenue, les petits verdots et les cabernets ont des tanins mûrs et une acidité qui donne un bel équilibre au vin. Assurément le travail à la vigne et au chai se voit récompenser.

Vendanges : Du 27 septembre au 10 octobre 2013

Assemblage : 55% cabernet sauvignon, 35% merlot et 10% petit verdot

Garde : 5-15 ans

2012

« Un millésime où la fraîcheur du fruit et l'élégance priment. »

En dépit d'une climatologie assez capricieuse, ce millésime tire son épingle d'un travail continue sur le vignoble. Patience et vigilance sont les maîtres mots à la veille des vendanges. Enfin un gros effort de tri des raisins permet une fois de plus de faire un vin d'excellente qualité, fidèle au terroir médocain et à l'identité de Siran : élégant avec une belle longueur.

Vendanges : Du 1^{er} au 16 octobre 2012

Assemblages : 55% merlot, 35% cabernet sauvignon et 10% petit verdot

Garde : 10-20 ans

2011

« Un des millésimes les plus typiques du style bordelais. »

Malgré un climat atypique avec notamment un fort déficit hydrique, les vendanges extrêmement précoces se sont déroulées dans de bonnes conditions. Une bonne sélection au chai a permis d'écarter les raisins flétris par la chaleur. Heureusement, le vin se révèle être un vin très coloré, très aromatique avec une belle trame tannique, digne du style bordelais.

Vendanges : Du 8 au 27 septembre 2011

Assemblage : 52% merlot, 36% cabernet sauvignon, 11% petit verdot et 1% cabernet franc

Garde : 10-20 ans



CHÂTEAU SIRAN
MARGAUX

2010

« Un millésime digne du panthéon des plus grands millésimes. »

La récolte s'est déroulée à merveille avec des raisins magnifiques jusqu'à la fin du ramassage, présentant des teneurs records en sucre et dont le potentiel aromatique s'est parfaitement révélé lors des vinifications. Un vin généreux et structuré qui avec le temps laissera exprimer toute sa délicatesse.

Vendanges : Du 22 septembre au 8 octobre 2010

Assemblage : 46% merlot, 43% cabernet sauvignon et 11% petit verdot

Garde : 20-30 ans

2009

« Un chef d'œuvre de la nature ! »

La maturation s'est faite sur une longue période avec d'excellentes conditions d'ensoleillement et l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches. Des conditions de récoltes idéales permettent de ramasser les raisins à notre rythme et sans contrainte. Récoltés à parfaite maturité, les moûts sont frais, fruités, tanniques et denses, les vins seront riches et équilibrés. Nous tenons une grande année.

Vendanges : Du 21 septembre au 7 octobre 2009

Assemblage : 48% merlot, 45% cabernet sauvignon et 7% petit verdot

Garde : 20-30 ans

2008

« Un millésime tardif qui révèle l'authenticité du terroir. »

Encore une année qui avait démarré par des difficultés : gel, grêle, un été peu ensoleillé. Heureusement à partir de septembre, une magnifique arrière-saison a sauvé le millésime. Les vendanges ont démarré le dernier jour du mois pour les merlots et autour du 12 octobre pour les cabernets. Le terroir précoce de Siran a permis de vendanger des raisins sains et mûrs et de produire un vin fruité, puissant et élégant, d'une complexité digne des grands vins de Siran.

Vendanges : Du 30 septembre au 16 octobre 2008

Assemblage : 54% merlot, 33% cabernet sauvignon et 13% petit verdot

Garde : 10-15 ans



CHÂTEAU SIRAN
MARGAUX

2007

« Un millésime à l'issue heureuse. »

Début septembre l'été s'est enfin installé avec des journées chaudes et sèches et des nuits fraîches permettant ainsi d'attendre les bonnes conditions de maturité de la vendange et compensant des mois de juillet et d'août plus frais et plus humides que d'habitude. Les efforts considérables déployés dans les vignes durant cet été maussade ont été déterminants pour la santé de la récolte. Le vin est agréable immédiatement mais capable aussi de vieillir.

Vendanges : Du 27 septembre au 11 octobre 2007

Assemblage : 49% merlot, 35% cabernet sauvignon et 16% petit verdot

Garde : 10 ans

2006

« Un millésime au caractère unique. »

Cette vendange relativement précoce s'explique par une météo capricieuse avec un mois de juillet très chaud et sec suivi d'un mois d'août particulièrement froid. Fort heureusement, un mois de septembre idéal a permis d'obtenir une belle maturation et d'excellentes conditions de vendanges. Ce sont ces années complexes qui magnifient le terroir précoce de Siran et l'ensemble du travail sur le vignoble en amont de la récolte permettant d'obtenir un vin aux arômes de fruits rouges, direct et puissant en bouche, déjà très doux et velouté avec une belle persistance.

Vendanges : Du 18 septembre au 4 octobre 2006

Assemblage : 52% merlot, 32% cabernet sauvignon et 16% petit verdot

Garde : 15-20 ans

2005

« Un millésime exceptionnel d'équilibre. »

Dans la région bordelaise, 2005 aura été une année exceptionnelle, et sera probablement dans la lignée des 45, 61 et 82. Le Siran 2005 est un vin raffiné, au nez délicat, élégant en bouche, aux notes de fruits rouges et aux tanins soyeux.

Vendanges : Du 14 septembre au 5 octobre 2005

Assemblage : 51% merlot, 34% cabernet sauvignon et 15% petit verdot

Garde : 20-25 ans



CHÂTEAU SIRAN
MARGAUX

2004

« Un joli millésime, très marqué Margaux. »

Le 2004 est un millésime classique du bordelais résultant de conditions climatiques normales et favorables. La récolte tardive grâce à une météo idéale en septembre et octobre a produit une abondance de raisins magnifiques d'une belle maturité. Les nouvelles installations de tables de tri ont permis de sélectionner avec la plus grande rigueur. Le vin est charnu, souple, d'une belle structure tannique, avec une certaine rondeur. Son évolution est prometteuse.

Vendanges : Du 29 septembre au 20 octobre 2004

Assemblage : 50% merlot, 35% cabernet sauvignon et 15% petit verdot

Garde : 10-15 ans

2003

« Un grand millésime né de conditions climatiques exceptionnelles. »

Grâce aux conditions climatiques exceptionnelles de cet été, la vendange a été elle aussi exceptionnelle, comparable en qualité à celle de 1982. La grande chaleur de l'été, suivie d'un temps très clément durant les vendanges a permis à tous les cépages d'atteindre une maturité optimale. Une grande élégance des tanins, une fraîcheur aromatique des notes de fruits rouges ainsi qu'une belle souplesse caractérisent ce millésime exceptionnel.

Vendanges : Du 10 septembre au 24 septembre 2003

Assemblage : 46% merlot, 34% cabernet sauvignon, 13% petit verdot

et 7% cabernet franc

Garde : 15-20 ans

2002

« Un millésime solaire et complexe. »

La qualité de ce millésime est liée aux conditions climatiques de septembre et d'octobre qui ont permis de conduire les raisins à leur pleine maturité. Les faibles rendements et le travail constant et méticuleux de l'équipe ont contribué à produire un grand vin, riche, concentré, puissant, équilibré, et très élégant.

Vendanges : Du 27 septembre au 16 octobre 2002

Assemblage : 61% merlot, 32% cabernet sauvignon et 7% petit verdot

Garde : 10-15 ans



CHÂTEAU SIRAN
MARGAUX

2001

« Un millésime typiquement Margaux, dans la finesse et l'élégance. »

Une année qui commence par un temps plutôt maussade sur le vignoble bordelais, 2001 témoigne de la force de son terroir et de la capacité de l'équipe de Siran à produire un bon vin. Les conditions météorologiques du mois d'octobre ont permis de ramasser le raisin à maturité. Ce qui donne un vin agréable et élégant à la structure dense et harmonieuse. C'est un véritable millésime margalais.

Vendanges : Du 1 octobre au 8 octobre 2001

Assemblage : 47% merlot, 40% cabernet sauvignon et 13% petit verdot

Garde : 10-15 ans

2000

« Le fameux millésime aux trois zéros est une très grande réussite. »

Des conditions météorologiques excellentes, un mois d'août chaud et sec prolongé par un début d'automne exceptionnel, ont permis de récolter chaque cépage du vignoble à un très bon degré de maturité. Le vin est dense, élégant, d'une superbe couleur rubis, au nez complexe, aux arômes de fruits rouges, et d'une grande richesse tannique.

Vendanges : Du 25 septembre au 10 octobre 2000

Assemblage : 54% merlot, 28% cabernet sauvignon, 12% petit verdot et 6% cabernet franc

Garde : 15-25 ans

1999

« Le dernier millésime du siècle. »

La précocité de la vendange due à un très beau mois d'août, associée à d'importants travaux sur la vigne au cours de l'été, a généré une grande richesse en sucre et en tanins, et un très bon niveau aromatique. De couleur sombre et dense, à la fois puissant et élégant, le Siran 99 sera un vin encore meilleur pour l'amateur patient.

Vendanges : Du 21 septembre au 30 septembre 1999

Assemblage : 54% merlot, 36% cabernet sauvignon et 10% petit verdot

Garde : 15-25 ans



CHÂTEAU SIRAN
MARGAUX

1998

« Un millésime très séduisant. »

Grace à l'excellente constitution du raisin qui bénéficia d'un mois d'août particulièrement chaud et ensoleillé, et à des effeuillages et éclaircissages importants, les merlots et les cabernets ont fourni leurs meilleurs fruits. Le vin est puissant, bien équilibré, d'une couleur intense avec des tanins élégants, des arômes fruités et une texture veloutée.

Vendanges : Du 28 septembre au 7 octobre 1998

Assemblage : 48% cabernet sauvignon, 40% merlot et 12% petit verdot

Garde : 10-20 ans

1997

« Un millésime harmonieux. »

Une bonne gestion du vignoble avec d'importants travaux d'effeuillages et d'éclaircissages, aidée par un magnifique mois de septembre et une sélection très rigoureuse des raisins ont permis de faire un vin d'une jolie élégance, avec des arômes de fruits rouges et des tanins soyeux. Les petits verdot, particulièrement réussis à Siran cette année expliquent leur part importante dans l'assemblage.

Vendanges : Du 12 septembre au 26 septembre 1997

Assemblage : 51% merlot, 24% cabernet sauvignon, 15% petit verdot et 10% cabernet franc

Garde : 10-15 ans

1996

« Un beau millésime, puissant et concentré. »

Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions, malgré des pluies en septembre, tant pour les merlots, mûrs avant la pluie, que pour les sauvignons récoltés après les précipitations. Le vin est riche, dense avec des arômes épicés et complexes. Toutes ces caractéristiques laissent présager d'une évolution harmonieuse avec le temps.

Vendanges : Du 24 septembre au 8 octobre 1996

Assemblage : 46% cabernet sauvignon, 34% merlot, 12% petit verdot et 8% cabernet franc

Garde : 15-25 ans



CHÂTEAU SIRAN
MARGAUX

1995

« Un grand millésime de garde. »

Les vendanges précoces, effectuées dans de très bonnes conditions, ont permis de récolter des raisins, tant les merlots que les cabernet-sauvignons, ayant atteint une maturité parfaite. Ce qui donne un vin d'une grande richesse tannique, d'un fruit remarquable, très bien structuré, concentré et aromatique.

Vendanges : Du 19 septembre au 4 octobre 1995

Assemblage : 43% cabernet sauvignon, 37% merlot, 13% petit verdot
et 7% cabernet franc

Garde : 15-25 ans

1994

« Un millésime sauvé par sa précocité. »

Les vendanges 1994 ont été délicates. Grâce aux excellentes conditions climatiques tout au long de l'été et en dépit d'une dégradation du temps courant septembre, la bonne constitution du raisin, un ramassage rapide, un tri rigoureux et une vinification soigneuse, ont permis de produire un bon vin au nez complexe dominé par des notes de fruits mûrs et une bouche soutenue par de beaux tanins.

Vendanges : Du 13 septembre au 24 septembre 1994

Assemblage : 57% merlot, 20% cabernet sauvignon, 16% petit verdot
et 7% cabernet franc

Garde : 15-20 ans

1993

« Une belle surprise malgré des conditions difficiles ! »

Le vieil adage : « Août fait le moût » s'est une fois encore vérifié. Le soleil du mois d'août a épaissi la peau des raisins, les rendant plus résistants aux pluies de septembre. Les éclaircissements réalisés pendant l'été et les soins apportés à la vinification ont produit un beau vin, d'une belle couleur, concentré, aux arômes fruités et d'une bonne longueur en bouche.

Vendanges : Du 22 septembre au 2 octobre 1993

Assemblage : 67% merlot, 18% petit verdot, 10% cabernet sauvignon,
et 10% cabernet franc

Garde : 10-15 ans



CHÂTEAU SIRAN
MARGAUX

1992

« Un millésime délicat. »

Malgré des conditions climatiques difficiles, un tri minutieux et une vinification délicate ont permis la production d'un vin bien structuré et équilibré. Un vin léger, frais et bien constitué, avec un nez agréable, à boire rapidement.

Vendanges : Du 28 septembre au 12 octobre 1992

Assemblage : 51% merlot, 25% cabernet sauvignon, 15% petit verdot et 9% cabernet franc

Garde : 10-15 ans

1991

« Un vin très réussi dans une année difficile. »

Le 21 avril 1991, une terrible gelée a frappé le vignoble de Siran réduisant la récolte à 25% d'une année normale. Les gelées printanières limitent la quantité mais pas la qualité. Le vin a une belle couleur rubis grenat fumé, un nez intense de fruits et d'épices chaleureuses, une bouche raffinée avec une belle longueur.

Vendanges : Du 30 septembre au 9 octobre 1991

Assemblage : 50% cabernet sauvignon, 40% merlot, 7% petit verdot et 3% cabernet franc

Garde : 15-20 ans

1990

« Un des meilleurs Siran depuis 10 ans. »

Les remarquables conditions climatiques ont produit un vin très équilibré, d'une très bonne richesse aromatique. La bouche est puissante et très concentrée avec de beaux tanins mûrs, ronds, la finale est très longue. Le vin est très élégant.

Vendanges : Du 17 septembre au 28 septembre 1990

Assemblage : 45% merlot, 43% cabernet sauvignon, 10% petit verdot et 2% cabernet franc

Garde : 15-25 ans

1989

« Un très grand millésime annoncé comme l'année du siècle ! »

Toutes les conditions étaient réunies pour faire un très grand vin. Des raisins d'une constitution splendide ont donné un vin marqué par une puissance tannique exceptionnelle, bien harmonisé par la richesse alcoolique naturelle et des arômes vifs évoquant un raisin parfaitement mûr et parfaitement sain.

Vendanges : Du 8 septembre au 30 septembre 1989

Assemblage : 45% cabernet sauvignon, 35% merlot, 15% petit verdot et 5% cabernet franc

Garde : 15-25 ans



CHÂTEAU SIRAN
MARGAUX

1988

« Un millésime de longue garde. »

Belle récolte après un bel été. De couleur sombre, c'est un vin aux arômes intenses, à la fois suave et frais avec des nuances de fruits mûrs. Une bouche très solide, concentrée et charnue. Sa finale tannique savoureuse est la garantie d'une excellente longévité.

Vendanges : Du 27 septembre au 7 octobre 1988

Assemblage : 45% merlot, 43% cabernet sauvignon, 10% petit verdot
et 2% cabernet franc

Garde : 20-30 ans

1987

« Un joli millésime. »

Petite production due à deux semaines de pluies pendant les vendanges. Des merlots récoltés avant la pluie et beaucoup de soins ont permis de produire un joli cru. D'une belle couleur d'un rouge cerise intense, le vin est aromatique, fin et racé, et prêt à boire assez rapidement.

Vendanges : Du 2 octobre au 10 octobre 1987

Assemblage : 51% merlot, 30% cabernet sauvignon et 7% petit verdot
et 2% cabernet franc

Garde : 10-20 ans

1986

« Très belle réussite pour le millésime. »

Cette récolte est un succès pour 70% de chance et 30% de savoir-faire. Le vin à la robe profonde est marqué par une forte proportion de cabernet sauvignon avec des notes de noyau de prune et une structure puissante et souple. Un vin parfaitement équilibré et plein de charme.

Vendanges : Du 1^{er} octobre au 17 octobre 1986

Assemblage : 47% cabernet sauvignon, 30% merlot, 12 % cabernet franc
et 11% petit verdot

Garde : 15-25 ans