



FICHE TECHNIQUE DE CHATEAU MARGAUX

Grand Vin du Château Margaux, Pavillon Rouge du Château Margaux (2^{ème} vin), Margaux du Château Margaux (3^{ème} vin), Pavillon Blanc du Château Margaux

SUPERFICIE DU DOMAINE: 262 hectares

VIGNOBLE:

-Vignes rouges: 87 hectares d'appellation contrôlée dont 80 hectares plantés.

Cépages: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot et cabernet franc.

-Vignes blanches: 12 hectares.

Cépage: sauvignon blanc.

VINIFICATION:

-Vins rouges: fermentations en cuves de chêne. Elevage: 18 à 24 mois en barriques neuves de chêne. Collage: au blanc d'œuf.

-Vin blanc: fermentation en barriques de chêne. Elevage: 6 à 8 mois en barriques de chêne.

PRODUCTION ANNUELLE MOYENNE

Château Margaux : 130 000 bouteilles (moyenne des trois dernières années).

Pavillon Rouge du Château Margaux: environ 115 000 bouteilles.

Margaux du Château Margaux : environ 40 000 bouteilles.

Pavillon Blanc du Château Margaux : environ 12 000 bouteilles.

* Depuis le millésime 2009, nous produisons un 4^{ème} vin qui n'est pas mis en bouteilles mais vendu en vrac à quelques négociants bordelais.



NOTES DE DEGUSTATION 2010

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver plutôt froid et sec a entraîné un débourrement assez tardif, puis les conditions irrégulières du printemps ont conduit à une floraison souvent hétérogène, avec parfois un peu de coulure dans les vieux merlots. Comme toujours, les grands terroirs ont donné l'impression d'imposer leur propre rythme, et de se jouer des aléas climatiques: la floraison y a été rapide, homogène, et parfaitement réussie... Mais il est vrai que les cabernets sauvignons, dont ce sont les terres de prédilection, sont naturellement peu sensibles à la coulure. A partir de la fin du mois de juin jusqu'à la fin des vendanges, nous avons connu à nouveau le type de sécheresse dont seuls les très grands millésimes de Bordeaux ont le secret: pas assez d'eau pour provoquer un excès de croissance de la vigne, mais juste ce qu'il faut pour favoriser la maturation et stimuler la concentration des raisins. Il nous semblait peu à peu que se répétaient à l'identique les conditions de 2009, ou 2005... Mais les millésimes ne se ressemblent jamais tout à fait. L'été 2010 a été aussi sec, mais plus frais que 2009 : pas de températures caniculaires, et des nuits toujours fraîches. Cette fraîcheur relative a tempéré les conséquences de la sécheresse, et probablement permis à quelques jeunes vignes de grands terroirs d'atteindre un nouveau seuil de qualité. Elle a également favorisé l'expression aromatique de tous les cépages, en particulier celle du sauvignon blanc et des cabernets. Elle leur a aussi permis de conserver un très beau niveau d'acidité, idéal pour contrebalancer les degrés alcooliques élevés. (Début des vendanges le 22 septembre)

CHATEAU MARGAUX

C'est à peine croyable, mais pourtant confirmé : 2010 est au moins un aussi grand millésime de Château Margaux que 2009 ! Comme toujours ce sont les cabernets sauvignons qui ont le mieux tiré parti de cette année très sèche et plutôt fraîche ; avec 90% de l'assemblage, ils « font » le vin, lui donnent cette exceptionnelle finesse aromatique, cette puissance contenue, cette subtile fraîcheur. Il ne reste que peu de place pour les merlots (7%), cabernet franc (1,5%) et petit verdot (1,5%). Le génie de ces parcelles de cabernet est fascinant... Château Margaux 2010 est donc un vin magique, à la fois classique et hors normes. Classique par sa pureté, sa finesse, sa finale douce et rafraîchissante ; hors normes par son étonnante complexité de parfums et son exceptionnelle puissance. C'est un vin « moderne » au sens où il représente une forme d'aboutissement de la technologie et des efforts de sélection d'aujourd'hui, mais également intemporel, car sa stature et son charme traverseront le temps et les modes éphémères.



PAVILLON ROUGE

Les vendanges se sont déroulées du 23 septembre au 15 octobre, comme en 2009. Toutes les parcelles ont bénéficié des magnifiques conditions climatiques, mais toutes n'en ont pas tiré le meilleur parti: aussi bien les merlots que les cabernets des sols les plus argileux ont atteint des degrés alcooliques élevés, moins au détriment de leur équilibre que de leur finesse. Nous les avons réunis dans le troisième vin, qui est à la fois plus abondant (24 % de la récolte) et meilleur qu'il a jamais été. Le Pavillon Rouge 2010, à 38% de la récolte, représente pour la première fois la même proportion que le premier vin. Cette sélection illustre bien notre nouvelle exigence à son égard: il n'est plus vraiment un deuxième vin, mais un assemblage différent du premier, avec une puissance tannique tout à fait comparable. 66% de cabernet sauvignon, 30% de merlot, 4% de petit verdot: ce sont pratiquement les mêmes proportions de cépages qu'en 2009, au service d'une qualité peut-être supérieure. Jamais encore le Pavillon Rouge ne s'était en fait autant rapproché du Château Margaux.

PAVILLON BLANC

Les vignes de sauvignon blanc ont pleinement bénéficié des conditions climatiques de l'été: la maturité a été plus homogène et les vendanges, qui ont commencé le 9 septembre, ont été plus courtes que l'an dernier. Nous avons poursuivi, et approfondi, nos efforts pour obtenir un vin aussi concentré, quoique moins riche en alcool que dans le passé. Il n'y a pas d'autre solution: seules une récolte légèrement plus précoce, et une sélection drastique des raisins, des pressées, et des vins nous ont permis d'atteindre notre objectif. La quantité ne sera donc malheureusement pas supérieure aux années précédentes. 2010 est le type même du grand millésime de Pavillon Blanc : fin, élégant, très aromatique, il possède une grande richesse et un parfait équilibre en bouche grâce notamment à son acidité plus élevée que la moyenne. Cette acidité lui assure une belle fraîcheur dès aujourd'hui, ainsi que la certitude de la conserver longtemps. Ce Pavillon Blanc 2010 sera certainement un modèle pour les futurs millésimes.