

CHÂTEAU SIRAN

MARGAUX 2018



Château Siran : 160 ans d'une histoire familiale

2019 est une année lumineuse pour Siran, de celle qui met en lumière l'acquisition de la propriété le 14 janvier 1859 par l'ancêtre d'Edouard Miaillhe, Léo Barbier.

Celui-ci l'acquit auprès de Jeanne-Adèle, Comtesse de Toulouse-Lautrec, l'arrière-grand-mère du peintre. Depuis lors, six générations de la même famille se sont succédées à la tête du domaine. Histoire assez rare dans les propriétés viticoles du bordelais pour mériter d'être soulignée.

Cette année riche de projets est aussi riche de promesses : le millésime 2018 de Siran se situe dans la lignée des grands Margaux, fidèle à son terroir et à son appellation. 2018 devrait rivaliser avec les très beaux 2015 et 2016 produits à Margaux.

L'année sera marquée par une mise en pratique d'un travail, initié depuis plusieurs années, sur nos responsabilités en matière d'environnement.

Si la propriété pratique depuis les années 2000 une viticulture raisonnée, nous allons plus loin en utilisant des produits organiques et en réduisant drastiquement l'utilisation de produits phytosanitaires, désormais limités à la seule lutte contre l'oïdium et le mildiou.

Siran bénéficie avec ses 88 hectares d'un écosystème favorisé par un environnement de bois, de prairies, d'étangs et de bassins, d'un verger encadrant un vignoble de 25 hectares dont nous prenons soin d'entretenir la biodiversité.

Nous espérons avoir le plaisir de vous accueillir prochainement pour vous montrer cette propriété en mouvement, vous faire goûter nos vins et vous faire partager le plaisir que nous avons à les élaborer.

Très amicalement,
Edouard Miaillhe

CHATEAU SIRAN 2018

L'hiver pluvieux s'est prolongé jusqu'au printemps. Enfin le soleil est arrivé en juillet, permettant aux raisins de mûrir de façon satisfaisante. Le fruit est bien mûr, les tanins de belle qualité vont donner des vins complexes avec un fruit bien présent aux saveurs remarquables.

La grêle du printemps a miraculeusement épargné le vignoble de Siran en s'arrêtant à ses frontières. En revanche, on observe pas mal de pluies virulentes et des températures assez douces, rendant ce printemps difficile, favorable à la propagation du mildiou. Une lutte raisonnée autant qu'acharnée permet de sauver la production. Peu de parcelles en sortent indemnes avec des pertes encore plus importantes sur les deux parcelles en bio. A la véraison, l'équipe peut enfin souffler. Les vendanges vertes sont une étape indispensable pour le vignoble après un printemps contrasté.

L'été magnifique avec une alternance de journées très chaudes et de nuits fraîches a permis un développement harmonieux et aromatique des fruits. Les réserves en eau accumulées d'octobre à juin ont donné aux vignes la fraîcheur indispensable aux racines malgré la sécheresse de l'été. L'adéquation terroir-cépage s'est révélée judicieuse.

La maturation s'est faite naturellement, sans à coup, les sucres sont bien concentrés sous les rayons d'août et septembre jusqu'aux vendanges étalées pour aller chercher la maturité parfaite des raisins, des plus précoces aux plus tardifs. La récolte est saine et homogène, grâce aussi au travail de sélection sur pied, au tri manuel au chai et à la sortie de l'éraffoir.

A noter que cette année les petits verdots sont opulents et magnifiques.

Les vinifications ont lieu dans des conditions idéales. Les moûts se révèlent aromatiques, l'extraction se fait tout en douceur. Les vins sont concentrés, équilibrés et harmonieux. Les premiers assemblages montrent un vin fruité et complexe.

Au final les critères sont rassemblés pour un grand millésime de Siran.

Vendanges : merlots : du 20 au 26 septembre 2018
cabernets sauvignon : du 8 au 13 octobre 2018
petits verdots : les 9 et 10 octobre 2018
cabernets francs : le 8 octobre 2018

Assemblage : cabernet sauvignon 45%
merlot 44%
petit verdot 10%
cabernet franc 1%

