

www.maisonduvindemargaux.com

# MARGAUX

# 2015

HISTOIRE D'UN MILLÉSIME



SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX

N°14/MARS 2016

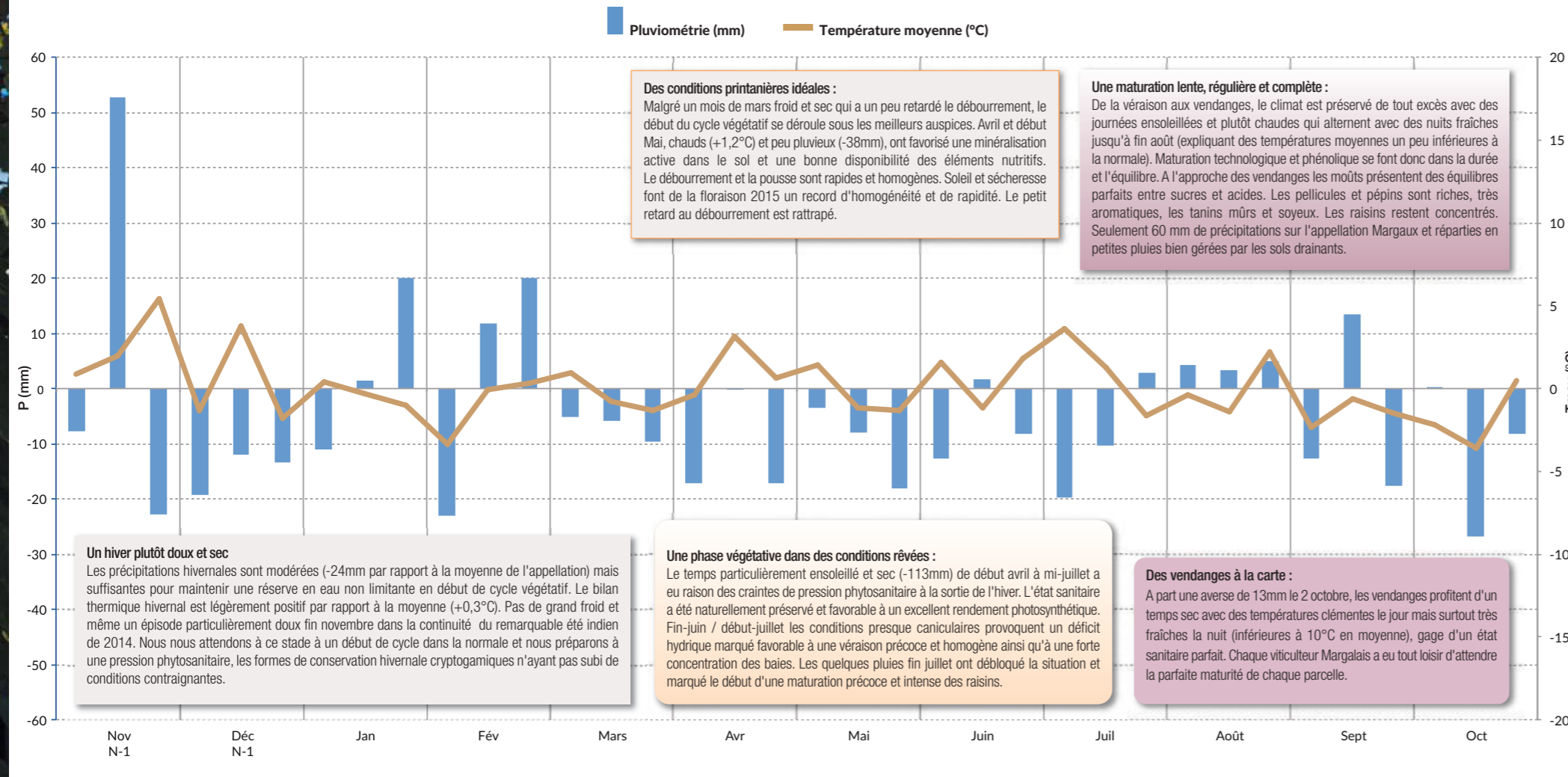


## Gâtés !

**Q**ue dire cette année si ce n'est que les viticulteurs de Margaux sont heureux. Margaux n'est jamais aussi grand que dans l'équilibre et ce millésime 2015 en est une preuve de plus. Fleur très homogène, certainement la plus régulière depuis 2009, été chaud, assortis de quelques heureuses pluies, sur la véraison, puis pour finir une maturation harmonieuse. Les vendanges comme dans un rêve, pour aboutir à un millésime qui laisse à chaque cru le soin de mettre en valeur son caractère propre. Ce 2015 va certainement rester un exemple de ce en quoi Margaux n'a pas de rival : l'harmonie.

**Gonzague LURTON**

Président du Syndicat Viticole de Margaux



## LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

**2015** A Margaux, on peut dire que 2015 a été un millésime facile à tout point de vu et nombre de viticulteurs seraient prêts à le revivre.

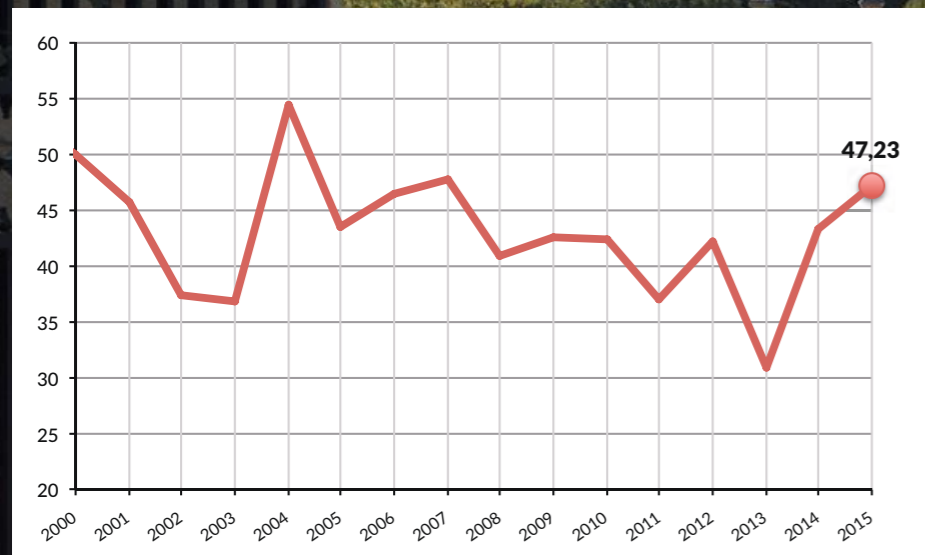
Il est marqué par cette très faible pluviométrie, rare et inscrite dans la durée du mois d'avril à la fin du mois de juillet. Les températures sont souvent élevées avec plusieurs jours à 30°C dès le début du printemps ; n'oublions pas ce jour de juin à 40°C ! La vigne montre peu de signes de contraintes, comme accommodée lentement depuis son réveil hivernal. Les maladies sont rares et la floraison se déroule rapidement et de manière très homogène. Sur le plan phénologique ce n'est pas un millésime particulièrement précoce mais plutôt dans la normale de ces 30 dernières années. Heureusement, les conditions du mois d'août arrosé de manière régulière mais avec des températures toujours élevées, assurent une véraison rapide et régulière. A l'approche de la récolte les baies sont petites mais rarement flétries et l'état sanitaire est impeccable ; les pellicules sont souvent très épaisses et la pulpe gorgée de sucres et de soleil. La récolte débute doucement autour du 21 septembre dans des conditions remarquables entre quelques épisodes pluvieux qui au final auront très peu d'incidences. La maturité phénologique est là et les cabernets seront rentrés en suivant ; au 10 octobre, 95% de la récolte est dans les chais.

Les vins sont généreux et riches, avec une matière tannique douce et des saveurs impressionnantes. Ils ont ce soleil en plus qui les distinguent. C'est un millésime qui met en évidence la notion de terroir et sa pluralité d'expression. En cela, 2015 est un millésime très singulier, difficile à comparer avec ses grands frères.

**Eric Boissenot**  
Œnologue, Docteur en Œnologie et Ampélogie



### Rendements moyens à Margaux (hL/ha)



### 2015 marque un retour à des niveaux de production satisfaisants à Margaux :

Une grande année est une année sans accident climatique. Cela se vérifie en 2015 où contrairement aux dernières années nos vignobles n'ont pas subi la grêle, le gel, la coulure, le stress hydrique ou la pression du botrytis.

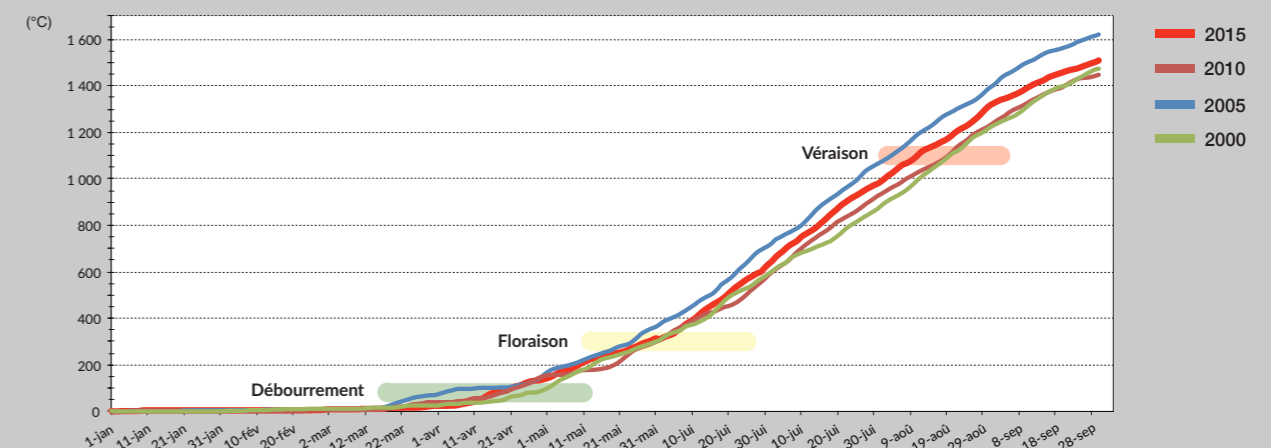
Les quelques pluies estivales ont compensé l'épisode caniculaire du début de l'été. L'activité photosynthétique des vignes s'est déroulée sans blocage et nous n'avons pas eu à déplorer de flétrissement des raisins ou de dessèchement des grappes.

Enfin, nous n'avons pas subi de dégâts de pourriture grâce aux parfaites conditions de fin de maturation et de vendanges avec, à Margaux, de rares épisodes pluvieux et des températures nocturnes fraîches.

### 2015, une année dans la lignée des plus grands millésimes des années 2000

Bien entendu, quand la météo est si favorable, nous sommes tentés de comparer aux millésimes de référence pour évaluer le vrai potentiel de 2015. Nous avons vu que toutes les conditions d'un grand millésime ont été réunies, en particulier au niveau hydrique. Le profil thermique de 2015 (ci-dessous) positionne très clairement ce millésime à Margaux parmi les exceptionnels 2000, 2005 et 2010. Seul 2005 a atteint une chaleur cumulée supérieure à 2015 mais au profit d'un décalage en début de cycle à la faveur d'un printemps exceptionnellement chaud. Tous ces millésimes ont connu une floraison rapide et homogène. Les courbes présentent le même profil pour la suite du cycle. 2015 bénéficie même d'une véraison plus précoce que 2000 et 2010. Les dates de vendanges étant comparables, la phase de maturation a profité d'une semaine à dix jours de peaufinement supplémentaire. C'est certainement grâce à ce bonus de maturation que la récolte était à la fois parfaitement mûre mais en plus exprimait toute l'harmonie, la finesse et l'élégance qui fait la distinction des vins de cette appellation unique qu'est Margaux.

### Somme des températures moyennes journalières supérieures à 10°C



Étude menée par **Jérôme Héranval**, Directeur du Château Durfort-Vivens.

# LE MOT DU VIGNERON

On l'avait tant attendu ce millésime, après les aléas des années précédentes. Grâce à des conditions climatiques hors-normes, on a eu tout ce qu'il fallait, du débourrement à la vendange. Depuis longtemps, on ne s'était pas pareillement enthousiasmés. La singularité de ce millésime 2015 repose sur une climatologie exceptionnelle d'avril à juillet.

Après un hiver plutôt doux, et moyennement pluvieux, on enregistre déjà au mois d'avril des températures estivales. La nature se réveille : débourrement des merlots aux premiers jours d'avril, et, pour les autres cépages, les semaines suivantes. Le mois de juin ensoleillé, sec et venteux, facilite la croissance des rameaux et la chute des capuchons floraux, induisant ainsi une floraison parfaitement homogène et rapide ainsi qu'une bonne nouaison. Aux premiers jours de l'été, les grappes sont belles, joliment positionnées et régulièrement espacées sur les pieds de vigne. Une autre singularité de ce millésime : le déficit hydrique enregistré de la floraison à la vendange. A cause des températures caniculaires fin juin-début juillet, la terre se déshydrate lentement. Mais, à Margaux, nos vignes savent résister en puisant dans les profondeurs du sol les réserves d'humidité. L'équilibre entre alimentation en eau et sécheresse reste un des facteurs primordiaux de la réussite d'un millésime et même si nous avons connu un arrêt de croissance végétative précoce (gage de qualité), le volume des baies n'en a pas souffert.



Contre toute attente, les faibles épisodes pluvieux (une soixantaine de millimètres), échelonnés durant les deux premières décades d'août, permettent l'élan nécessaire à la végétation et enclenchent le processus de maturation. La véraison s'homogénéise. A observer l'état du vignoble, on imagine les vendanges précoces. Autre réjouissance : ce cycle végétatif, peu pluvieux, laisse peu de prises aux maladies et nous permet de peaufiner nos modes de cultures en pratiquant une viticulture «vertueuse» dans le respect du terroir et de l'environnement.

En septembre et octobre, le généreux ensoleillement journalier, associé à la fraîcheur nocturne, génère une amplitude thermique nécessaire à l'affinement des tanins et à la concentration phénolique des baies. Le résultat ne se fait pas attendre : rendements satisfaisants et surtout moûts remarquables, concentrés et riches en tanins et anthocyanes.

Au cours de la première décade de septembre marquée par un bel ensoleillement, nous ramassons les jeunes vignes de Merlot en priorité ; celles-ci atteignent toujours la maturité plus rapidement que les vieilles vignes qui seront récoltées légèrement plus tard. De mêmes conditions climatiques permettent d'attendre la parfaite maturité des Cabernet, lesquels sont ramassés fin septembre. Quant aux Petit Verdot, ils sont vendangés majoritairement début octobre après avoir atteint un rare potentiel phénolique. Des vendanges à la carte, idéalement longues, qui s'achèvent après un mois de récolte en continu. Le résultat dans les cuves : superbe ! Vérité immuable : des raisins sains et riches donnent des jus de grande qualité. Au chai, la matière a été délicatement travaillée. On s'est ainsi appliqué à pratiquer des extractions douces et des cuvaisons longues afin d'extraire fruit et chair, indispensables aux vins structurés, aux vins de caractère.

## 2015, un millésime Margalais

Un profil d'exception tant l'équilibre est remarquable, tant il allie harmonieusement puissance et précision, fraîcheur et finesse. On retrouve la personnalité des très grands Margaux. Il vieillira remarquablement, grâce à une excellente équation entre fruit, tanin et acidité. Assurément des vins gourmands... Et pour longtemps !

**Alexander van Beek**

Directeur Général / Châteaux Giscours et Du Tertre



SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX

7, place la Trémoille - 33460 MARGAUX - Tél. : 05 57 88 70 82 | Fax : 05 57 88 38 27

email : [syndicat.margaux@wanadoo.fr](mailto:syndicat.margaux@wanadoo.fr)

