



CHÂTEAU
Kirwan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



2025

11 *jours de vendanges*
9 -20 sept

25 *hl/ha*

IPT: 68

pH: 3.50

Alc 13,5%

63% *Cabernet Sauvignon*
25% *Merlot*
7% *Cabernet Franc*
4% *Petit Verdot*
1% *Carménère*

assemblage finalisé le 23 février 2025

2025 : un cinq majeur

Une année sèche, chaude et précoce mais un millésime étonnamment frais.

Après un hiver plutôt doux et sec en février et mars, **le débourrement est rapide et homogène.**

En avril la douceur et la pluie sont telles que la vigne pousse vite. Un temps chaud et sec depuis fin avril est à l'origine d'une **floraison précoce, rapide et homogène.**

Un déficit en eau s'installe alors durablement et inquiète sur les perspectives de rendement. On assiste à une véraison très homogène et précoce au mois de juillet, il est très rare de voir la véraison terminée à ce stade de l'été. On prévoit donc des vendanges très précoces dès début septembre.

Petites baies mais grande concentration

La qualité des raisins ne fait pas de doute, mais la quantité n'est pas au rendez-vous, car si le nombre de grappes est normal, leur **taille est petite et les baies de raisins grossissent difficilement à cause de la sécheresse et de la canicule en août** (14 jours consécutifs > 30°C entre le 4 et le 17 août). On observe et mesure des **baies encore plus petites qu'en 2022** qui était déjà une référence basse. A contrario, **les raisins accumulent des composés phénoliques, un potentiel de couleur et de tanins très important.**

La **maturation des pellicules et tanins progresse en même temps que la richesse en sucre et l'acidité, sans décalage comme c'est souvent le cas.**

Des pluies bienfaitrices entre le 29 août et le 11 septembre, vont stopper la diminution de la taille et la concentration des baies, tout en contenant la richesse en sucres à un niveau acceptable.

Symphonie des cépages

Les vendanges se déroulent dans d'excellentes conditions entre le 9 et le 20 septembre. Alcool potentiel et acidité sont juste parfaits. Les maturités de nos 5 cépages s'enchaînent sans que nous ayons besoin de faire de pause.

Après 20 jours de macération, les fermentations alcooliques et malolactiques ont été menées simultanément. Nous avons alors procédé à l'écoulage direct en barriques (35 % neuves) dès fin septembre.

Dégustation : Riche, éclatant et fin

2025 s'inscrit dans la longue liste des « 5 majeurs », des « big five ». Il diffère cependant des 2015 ou 2005 par sa fraîcheur. Moins solaire que 2015, moins extrait que 2005, il apparaît aussi plus gourmand avec une pureté et un éclat aromatique remarquables. 2025 est riche tout en restant d'une grande finesse. Il ne fait aucun doute à ce stade qu'il mérite un long élevage en barriques.

Philippe Delfaut,
Directeur Général
Mars 2026



CHÂTEAU
Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

kit info digital Millésime 2025



Contact Commercial et Presse : Stanislas Thierry - stanislasthierry@chateau-kirwan.com
Chargée de communication : Marielle Didry - m.didry@schroder-schlyer.com

Château Kirwan – Margaux – FRANCE - Tél. : + 33 (0)5 57 88 71 00 - www.chateau-kirwan.com