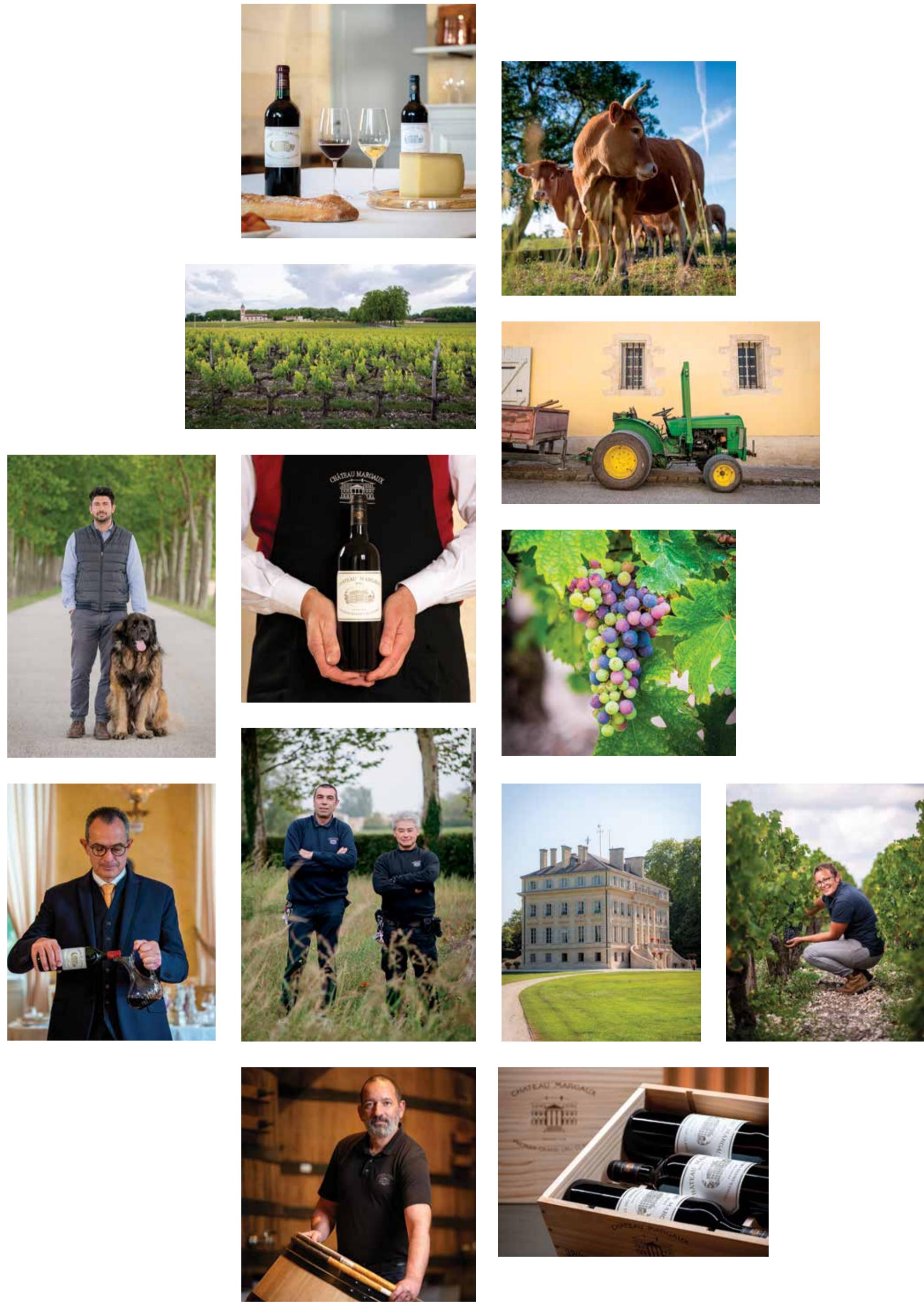


MILLÉSIME 2024



Les conditions climatiques
du millésime 2024



Pavillon Blanc
du Château Margaux 2024

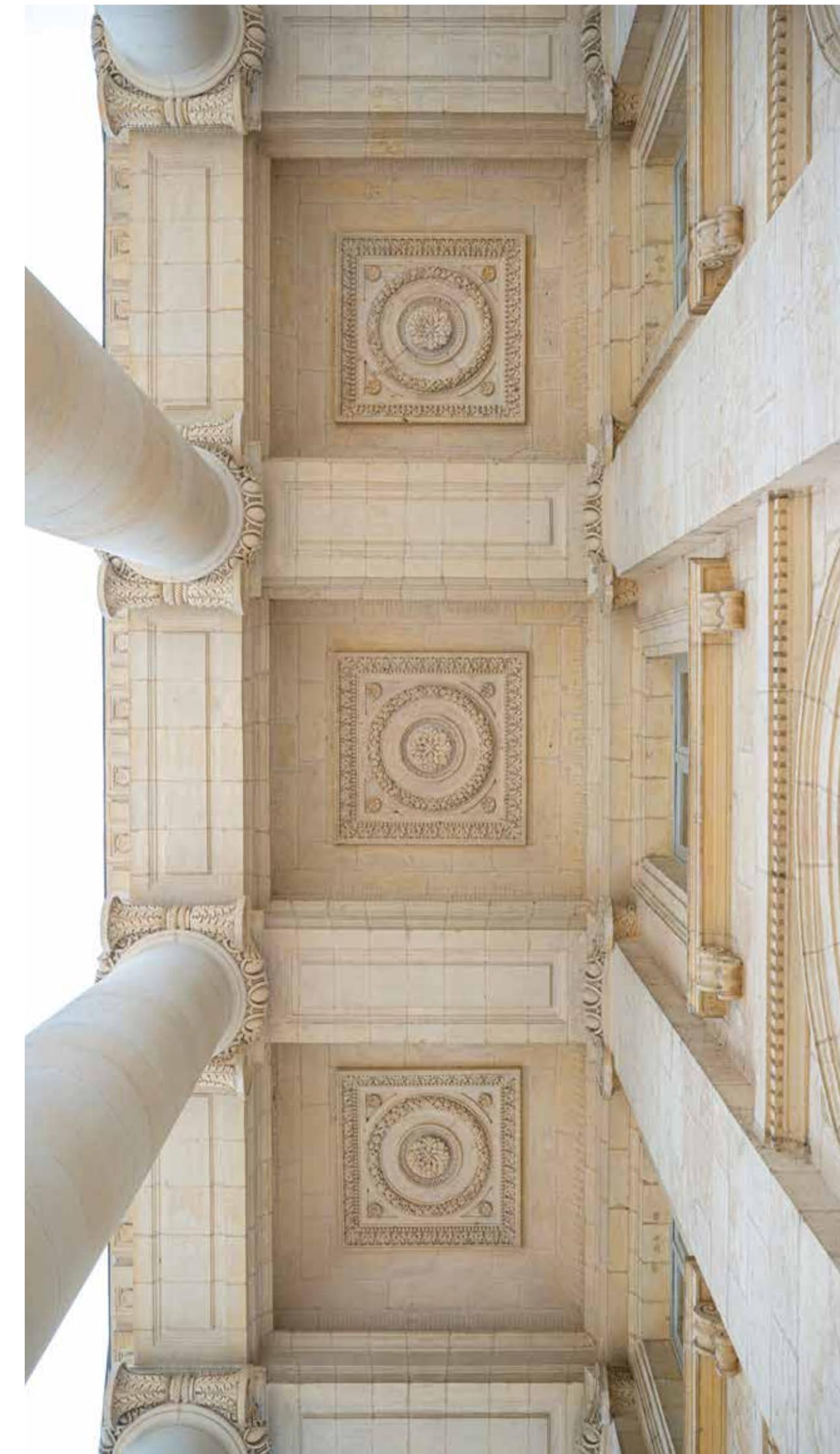


Pavillon Rouge
du Château Margaux 2024



Château Margaux 2024





Millésime
2024





Les conditions climatiques du millésime 2024

L'histoire du millésime 2024 commence par une pluviométrie exceptionnelle. Dès l'automne, les précipitations s'accumulent avec une intensité inhabituelle et se prolongent sur de nombreux mois. Entre le 18 octobre et le 28 mars, plus de 1000 mm de précipitations sont tombées sur notre vignoble, un record dépassant de 300 mm le dernier millésime le plus pluvieux. Avec des températures hivernales douces, supérieures de trois degrés aux moyennes historiques en mars, la vigne trouve dans cette abondance d'eau et de chaleur des conditions idéales pour démarrer son cycle avec une avance marquée. Le débourrement survient ainsi entre le 22 et le 25 mars, soit 7 à 10 jours plus tôt que ces dernières années.

Mais l'humidité ne se dissipe pas, dictant son rythme tout au long de la saison. Bien que certains grands millésimes du passé, comme l'an 2000, aient connu des précipitations similaires, c'est la fréquence des jours de pluie qui distingue 2024. Accéder aux parcelles devient un défi permanent, et la pression du mildiou, omniprésente, impose à nos équipes une vigilance de chaque instant.

Dans ce contexte exigeant, la floraison prend un léger retard et s'étale du 31 mai au 7 juin. La véraison, survenue entre le 9 et le 23 août, rappelle des millésimes comme 2014 et 2016, confirmant un cycle marqué par l'influence du climat humide.

Face à ces conditions, le vignoble a réagi avec contraste. Les parcelles situées sur les sols les plus frais et profonds ont souffert du mildiou, impactant en particulier les volumes destinés à notre troisième vin, le Margaux du Château Margaux.

À l'inverse, nos terroirs de graves, plus drainants et précoces, ont su préserver leur potentiel et offrir les plus beaux raisins du millésime.

Bien que le climat ait mis la vigne à l'épreuve, il n'a pas compromis l'exigence et la précision avec lesquelles nos équipes travaillent chaque millésime de Château Margaux. Avec un rendement moyen de 30 hL/ha, le tri effectué par nos vendangeurs dans nos parcelles a été plus rigoureux que jamais, mettant en valeur les terroirs les plus résilients et offrant un équilibre optimal entre concentration et finesse.







Pavillon Blanc du Château Margaux

2024

Les vendanges du Pavillon Blanc se sont déroulées du 2 au 8 septembre, légèrement plus tard que ces dernières années. Les conditions de récolte ont été idéales, sans contrainte sanitaire, nous permettant de vendanger sereinement et à un rythme maîtrisé. La douceur des températures estivales et l'absence de chaleurs extrêmes ont favorisé une maturation progressive, préservant l'équilibre entre fraîcheur et concentration. Comme toujours, nos équipes ont commencé tôt chaque matin afin de récolter les baies à la température la plus fraîche possible et ainsi préserver toute leur expression aromatique.



Sur nos 11 hectares dédiés au sauvignon blanc, la sélection parcellaire joue un rôle clé dans l'élaboration de nos vins.

Toutes nos parcelles de blanc sont récoltées et vinifiées séparément dans les installations modernes du chai dessiné par Norman Foster. Ce chai, pensé pour allier précision et excellence, permet un travail d'orfèvre sur chaque lot, affinant encore notre quête d'expression pure du sauvignon blanc.

Dans notre quête de perfection, nous avons renforcé notre exigence. Ces dernières années, moins de la moitié de la récolte est destinée au Pavillon Blanc du Château Margaux, le reste étant désormais consacré à notre Second Vin. Ce dernier nous permet de peau-finer encore davantage le style du Pavillon Blanc.







Pavillon Rouge du Château Margaux

2024

Le Pavillon Rouge 2024 est une fois de plus l'expression fidèle de notre terroir et de notre exigence.

Il représente 28 % de la récolte, reflétant la sélection rigoureuse que nous opérons chaque année.

Les conditions climatiques du millésime ont particulièrement mis en valeur les parcelles dédiées au Grand Vin et au Pavillon Rouge. Situées sur des terroirs plus drainants et moins sujets à l'excès d'humidité, ces vignes ont mieux résisté aux fortes précipitations et aux attaques de mildiou, qui ont principalement touché les sols plus frais et profonds. De plus, le cabernet sauvignon, cépage dominant de notre assemblage, s'est montré plus résilient que le merlot face à ces conditions.



L'assemblage du Pavillon Rouge 2024 repose sur 77 % de cabernet sauvignon, qui lui confère structure et longueur, accompagné de 11 % de merlot, 9 % de cabernet franc et 3 % de petit verdot.

Ce millésime se distingue par une belle fraîcheur, une harmonie subtile entre vivacité et rondeur, ainsi que des tanins particulièrement soyeux.

Son expression aromatique complexe en fait un vin d'une belle précision, à la fois raffiné et intense.





Château Margaux 2024

L'élaboration du Château Margaux 2024 a exigé une attention de chaque instant. Ce millésime, particulièrement technique, a nécessité une précision accrue jusqu'aux vendanges, où chaque décision a été essentielle pour préserver l'équilibre et la pureté aromatique qui caractérisent notre Grand Vin. Les conditions de récolte n'ont pas été idéales, marquées par quelques épisodes de pluie venant rythmer la cueillette. Malgré le risque de botrytis, nous avons maintenu notre engagement : attendre que chaque parcelle atteigne sa maturité optimale pour préserver l'identité de notre terroir. Les vendanges se sont déroulées en deux temps : du 23 au 29 septembre avec une équipe réduite, puis du 30 septembre au 8 octobre avec l'ensemble des vendangeurs mobilisés.

Le Grand Vin du Château Margaux 2024 représente 46 % de la récolte. Ce chiffre est en légère hausse. Il s'explique par le fait que nos meilleures parcelles de cabernet sauvignon, moins sensibles au mildiou, ont fait les meilleurs rendements sur la propriété.

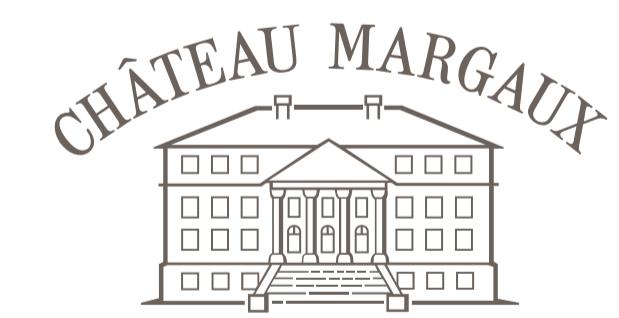
L'assemblage, fidèle à l'identité de Château Margaux, est dominé par 93 % de cabernet sauvignon, qui lui confère structure et profondeur. Il est complété par 5 % de merlot, 1 % de cabernet franc et 1 % de petit verdot, qui enrichissent sa complexité aromatique et affinent son équilibre.





Ce millésime se distingue par une belle finesse, une fraîcheur éclatante et des tanins d'une grande élégance. Son expression aromatique, à la fois délicate et raffinée, témoigne de toute la précision et la pureté que nous recherchons dans nos vins. Le Grand Vin du Château Margaux 2024 illustre une fois de plus l'extraordinaire capacité de nos terroirs à révéler, même dans les années les plus exigeantes, toute leur grandeur et leur élégance intemporelle.





33460 Margaux - France / Tél. : +33 (0)5 57 88 83 83

chateau-margaux@chateau-margaux.com / www.chateau-margaux.com

Textes : Andréa Foraison, Sébastien Vergne

Photos : Brice Braastad, droits réservés

Maquette : atelier d+v

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.