





Les conditions  
climatiques  
du millésime 2023



Pavillon Blanc  
du Château Margaux  
2023



Pavillon Rouge  
du Château Margaux  
2023



Château Margaux  
2023





Millésime  
2023



# Les conditions climatiques du millésime 2023

L'hiver 2023 fut relativement doux, malgré une dizaine de jours avec de vraies températures hivernales, la première quinzaine de février. De plus, les premiers mois de 2023 ne furent pas particulièrement arrosés : 196 mm de précipitations tombèrent à Margaux, permettant seulement de remplir les nappes phréatiques les plus superficielles après un millésime 2022 extrêmement chaud et sec. Dans ces conditions, la vigne débourra entre le 3 et le 10 avril.

Le printemps ne connut aucun épisode de gel, tant redouté par nos vignerons. Sur la période végétative de la vigne, la pluie ne fut pas abondante, mais elle fut fréquente. Seule une quinzaine de jours au mois de juin fut vraiment bien arrosée avec 72 mm. Toutefois, ces conditions rendirent relativement difficile le maintien d'un bon état sanitaire dans le vignoble. L'humidité relative atmosphérique importante créa des conditions très favorables au développement du mildiou. Nos équipes de la culture réussirent à assurer un feuillage sain pour garantir la qualité de la maturation des raisins et une jolie récolte. La vigne fleurit entre le 31 mai et le 5 juin dans de bonnes conditions, ne laissant pas supposer de coulure ou de millerandage.

Le millésime 2023 se différencia vraiment du précédent par ses températures. 2022 nous avait fait connaître des canicules très précoces.

2023 nous réserva un seul véritable épisode de canicule, entre le 17 et le 24 août, période pendant laquelle les pellicules s'affinent et deviennent plus sensibles à l'action combinée d'une forte chaleur et des rayons du soleil. Les baies les plus exposées au soleil subirent le phénomène d'échaudage, nous imposant ainsi un tri important pendant les vendanges.







Pavillon Blanc  
du Château Margaux  
2023

Les vendanges de blanc se déroulèrent du 23 au 30 août. Les hautes températures de la troisième décade du mois d'août nous poussèrent à vendanger plus tôt pour garder tout le potentiel acide, si important pour un vin blanc. Nous fûmes même amenés à avancer les horaires de début de vendange dès le petit matin pour nous arrêter à l'heure du déjeuner. Nous souhaitions absolument garder l'intensité et la complexité aromatique qui caractérisent nos vins blancs... et conserver le courage des vendangeurs !



Nous avons tiré le meilleur de nos parcelles de Virefougassee pour assembler un vin aux parfums complexes, à l'entrée de bouche ronde. Les sélections parcellaires sont encore plus poussées sur le vignoble. Les raisins récoltés sur près de dix hectares sont vinifiés en une vingtaine de lots différents. L'ensemble des essais entrepris depuis des années pour créer le second vin, le Pavillon Blanc Second Vin, et son lancement avec le millésime 2022, permettent au Pavillon Blanc d'être encore plus précis.







# Pavillon Rouge du Château Margaux 2023

Nous continuons de pratiquer une sélection minutieuse pour constituer le Pavillon Rouge 2023, qui représente 30 % de la récolte.

Depuis 2016, nous avons entrepris des efforts plus réguliers de restructuration du vignoble. Sur certains terroirs fabuleux, les vignes sont encore trop jeunes pour prétendre entrer dans l'assemblage du grand vin, mais ces efforts entrepris commencent à être fructueux, puisque certains de ces vins entrent dans l'assemblage du Pavillon Rouge.



À l'image du Château Margaux, le Pavillon Rouge 2023 est très précis du point de vue aromatique et soyeux à la dégustation. Les 79 % de Cabernet Sauvignon qui composent ce vin lui confèrent une fraîcheur et une longueur en bouche remarquables. 14 % de Merlot, 2 % de Cabernet Franc et 5 % de Petit Verdot complètent l'assemblage du Pavillon Rouge 2023.



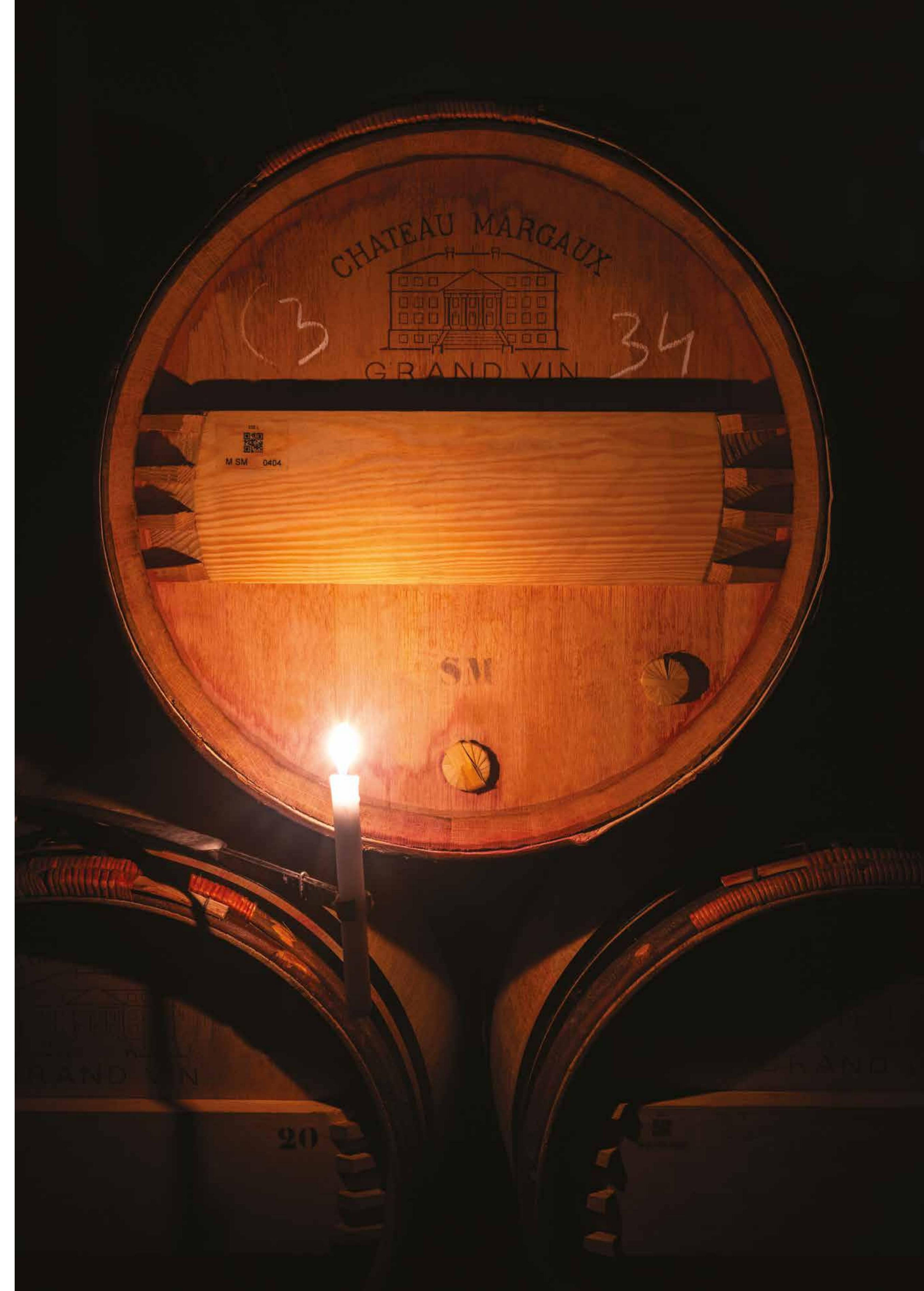


## Château Margaux 2023

Les vendanges furent plus minutieuses et donc plus longues qu'habituellement, mais ce travail était nécessaire pour aller chercher la pureté aromatique qui caractérise les vins de Château Margaux. Les vendanges de rouge commencèrent le 11 septembre pour les premières parcelles de Merlot. Les grandes parcelles de Cabernet Sauvignon furent vendangées le 22 septembre. L'ensemble de la récolte était vendangé le 5 octobre. Le Château Margaux 2023 est un vin fin, précis et complexe. Il est composé de 41 % du volume total de la récolte. Sans pouvoir rivaliser avec l'exceptionnelle densité de son prédécesseur, il reste dans la même lignée aromatique et présente des tanins tout aussi soyeux.

Il dépasse même à certains égards nos espérances après les pluies de septembre. Ce millésime nous montre une nouvelle fois à quel point les grands terroirs sont capables de s'adapter et de donner toute leur qualité au vin.

L'assemblage du Château Margaux est toujours largement dominé par les Cabernets Sauvignons, avec 89 %. 5 % de Merlot, 4 % de Cabernet Franc et 2 % de Petit Verdot composent le reste de l'assemblage.



43 ans...

43 ans, de 1981 à 2023, au cours desquels j'ai eu l'unique privilège de me consacrer à la gestion de Château Margaux. Mon père, André Mentzelopoulos, qui avait acquis le domaine en 1977, un tournant majeur dans l'histoire de notre famille, et donné une impulsion formidable à l'amélioration de la qualité de notre vin, était décédé en décembre 1980.

Dès le mois de janvier 1981, avec l'enthousiasme innocent de la jeunesse, je me suis lancée dans la gestion au jour le jour de Château Margaux, épaulée il est vrai par un encadrement compétent et motivé.

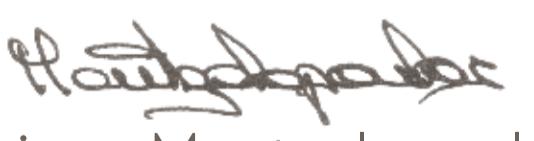
Aujourd'hui une page se tourne, je quitte la direction du domaine avec nostalgie.

On ne peut quitter facilement cette entreprise exceptionnelle, par son histoire qui remonte au XVIème siècle, par son terroir exceptionnel, par son architecture impressionnante, et par la qualité admirable de ses vins.

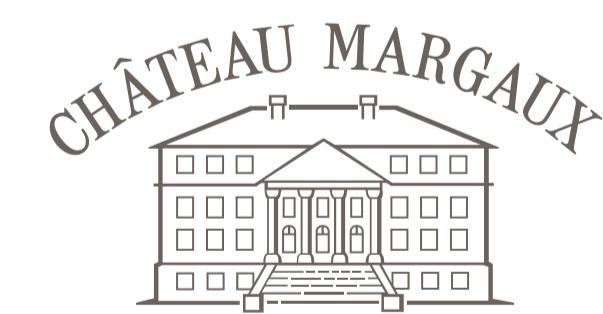
Merci à vous tous, qui m'avez accompagnée tout au long de cette trajectoire, courtiers, négociants, importateurs, visiteurs, journalistes, écrivains, critiques, amateurs...vous allez me manquer.

Merci à chacun des membres de cette équipe qui a compris que Château Margaux exige le meilleur de soi-même.

À cette nostalgie s'ajoute un soulagement considérable et une grande fierté ; mes enfants, Alexis et Alexandra, conquis par la magie des lieux et la dimension de leur réputation, ont déjà rejoint la propriété, Alexis en me remplaçant comme Gérant, Alexandra en devenant la Présidente du Conseil de Surveillance de la Holding. L'avenir de Château Margaux est assuré.

  
Corinne Mentzelopoulos





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

[chateau-margaux@chateau-margaux.com](mailto:chateau-margaux@chateau-margaux.com)/[www.chateau-margaux.com](http://www.chateau-margaux.com)

Textes : Corinne Mentzelopoulos, Sébastien Vergne

Photos : Brice Braastad, Droits réservés.

Maquette : atelier d+v | Animation : webpublication