CHÂTEAU

Kirwan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésime 2021: Retour sur terre

«2021 n'a rien à voir avec les derniers millésimes. Ce fut une année des plus compliquées que l'on peut comparer à une course d'obstacles.»

12	*jours de vendanges* *23 Septembre - 08 Octobre*
5600	*heures de cueillette / tri*
21	*jours de cuvaison*
33	*hl /ha de rendement*

73%	*Cabernet Sauvignon*
13%	*Merlot*
8%	*Cabernet Franc*
6%	*Petit Verdot*

CHÂTEAU Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

Lutter contre le gel...

On retiendra tout d'abord cet **épisode de gel** début avril (le 7) qui a fait des dégâts dans tous les vignobles de France, faisant craindre une récolte très faible voire quasi-inexistante. Tous les moyens mis en œuvre pour lutter sont délicats à maîtriser et ne sont parfois pas à la hauteur des espérances. Pourtant nous voyons de plus en plus briller des bougies, brûler des balles de paille, pousser des éoliennes, vrombir des hélicoptères !... Comme si nous voulions à tout prix lutter contre la nature. Celle-ci n'aura pas manqué de nous rappeler à l'ordre cette année. Et ce n'est que le début…

A Château Kirwan, ce sont 2.5 ha, éloignés de 2 km de notre cœur de vignoble, qui sont touchés par le gel et détruits à 90%. **Tout le reste de nos vignes sont suffisamment proches de la Gironde pour être naturellement protégé des gelées : un atout majeur !**

et gérer la pression du Mildiou...

La catastrophe évitée, nous n'étions pourtant pas au bout de nos peines : 2021 ne fut décidemment pas un long fleuve tranquille. Les mois de **mai, juin et juillet, très pluvieux, ont provoqué des attaques de mildiou d'une grande intensité jusqu'à la fin de juillet** avec, là encore, **des pertes de rendement entre 10 et 20% selon les cépages et les parcelles.** Les merlots sur les plantations plus vigoureuses ont été les plus touchés. Le cabernet reste moyennement sensible. Quant au petit verdot, très peu réceptif au mildiou, il en est sorti indemne. Quoi qu'il en soit, **nous nous sommes constamment mobilisés pour protéger le vignoble en traitant avec des produits bio à base de cuivre et des produits de biocontrôle.** Parallèlement, de **méticuleux travaux d'épamprage et d'effeuillage, puis de rognage, ont permis de diminuer l'entassement du feuillage et de l'aérer, freinant ainsi le développement du mildiou** et assurant une meilleure efficacité des traitements.

Un été en demi-teinte...

Un temps plus sec s'est installé en août, sans qu'on puisse véritablement parler d'été car les températures restaient en dessous des normes avec un **ciel souvent nuageux et un ensoleillement intermittent.** La maturation, dans ce contexte, est longue, expliquant un **début de vendange assez tardif** (autour du 23 septembre) pour les vignobles les plus précoces - ce qui est notre cas. Les raisins murissent lentement, la richesse en sucres et l'acidité, très en dessous des valeurs enregistrées ces dernières années, sont plutôt similaires aux millésimes d'il y a 20 ans. **La teneur en acide malique est très élevée, ce qui confère un rôle encore plus important à la fermentation malolactique.** Même si le stress hydrique est resté modéré pendant la maturation, **les 4 semaines de temps sec entre début août et début septembre ont permis aux pellicules et aux pépins de bien mûrir.** Sans atteindre des records, la qualité phénolique est bien là, il n'y a pas le moindre caractère végétal. On sait depuis la fin des années 90 que **la maturité phénolique est plus importante que la maturité technologique des sucres et acides.**

Petite ombre au tableau : la taille des baies, en particulier pour le merlot. Des sols bien pourvus en eau pendant la saison, des contraintes hydriques modérées, ont permis aux baies de raisins de grossir, parfois 20 à 25 % de plus que ces dernières années. Même si les pellicules sont riches en composés phénoliques, tanins et anthocyanes, **la quantité de jus est importante et nous avons dû en tenir compte lors de la vinification.**

Les travaux d'effeuillage pour aérer et diminuer la densité du feuillage, associés à la baisse des températures fin septembre, limitent le risque de botrytis, et **les vendanges se sont déroulées dans la sérénité et sans précipitation.**

CHÂTEAU Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

...et des technologies de pointe

Pendant la vinification, **pour favoriser la concentration, nous avons choisi de pratiquer des «saignées» pour les lots où le volume des baies apparaissait trop important.** Concentrer c'est bien, mais encore faut-il **extraire en douceur pour ne pas durcir le vin.** A Kirwan, nous privilégions les extractions mesurées. **L'élégance, l'équilibre sont plus importants que les muscles !** Pour cette raison nous avons préféré une extraction toute en douceur en utilisant le système R'pulse en remplacement des remontages classiques. Le principe consiste à **injecter un important débit d'air ou de CO2 issu de la fermentation, à faible pression, sous le chapeau de marc pour émietter ce dernier et l'immerger, un peu à la façon d'une vinification intégrale.** Une dégustation quotidienne nous a permis de piloter finement le nombre et la durée de ces opérations.

Premières conclusions

Les fermentations alcooliques et malolactiques se sont déroulées simultanément, comme de coutume à Kirwan, et nous avons procédé à l'écoulage au bout de 3 semaines environ. Depuis le 29 octobre, toute la récolte est logée en barriques dans nos chais pour y être élevée.

Dès lors, on observe des vins au **profil assez tendu, très précis avec une fraîcheur particulièrement attractive.** Il n'y a pas l'opulence ou la sucrosité des derniers millésimes, mais l'équilibre et la finesse sont fabuleux. **La fermentation malolactique a joué un rôle fondamental pour apporter de la souplesse et ne pas superposer l'acidité à la tension du millésime.**

Le vin est assemblé depuis mi-Février. Une fois n'est pas coutûme, **il fait la part belle aux cabernets avec un total de 81% - un record pour Kirwan.**

Ce 2021 me rappelle les millésimes où l'on ne parlait pas encore de réchauffement climatique. Il se caractérise par un joli fruit frais, un c**aractère juteux et une magnifique tension** en bouche portée par les très beaux tanins de cabernet. **c'est un vin d'épicurien** pour les amateurs du bon goût.

Philippe Delfaut, Directeur Général - Avril 2022

IPT: 65 **pH: 3.63** **Alc: 13%** **33hl/ha**

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

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