



CHÂTEAU
Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



2024

10 *jours de vendanges*
24 sept-8 oct

5100 *heures de cueillette / tri*

27 *hl /ha de rendement*

IPT: 65

pH: 3.50

Alc: 13%

68% *Cabernet Sauvignon*
18% *Merlot*
8% *Cabernet Franc*
5% *Petit Verdot*
1% *Carménère*

assemblage finalisé fin février 2025



2024 : Mieux vaut tard... et plus de plaisir

Où est passé le réchauffement climatique ?

2024 est un millésime tardif, si on le compare aux 2023 et 2022, à ranger plutôt dans les millésimes frais.

Après un printemps très humide, nécessitant des efforts constants pour contrecarrer le développement du mildiou, le temps sec s'installe à partir de fin juin et jusqu'à fin août.

La véraison débute fin juillet et évolue lentement en août car les températures et l'ensoleillement ne sont pas élevés. De même, les amplitudes thermiques sont faibles entre la nuit et le jour. Néanmoins une contrainte hydrique apparaît en août, qui est très profitable à l'évolution des tanins des pépins et des pellicules.

La maturation est lente car septembre commence avec de la pluie et des températures fraîches.

Ce n'est qu'à partir du 10 septembre que des conditions sèches permettent d'achever la maturation des merlots qui seront cueillis à partir du mardi 24. Il faut attendre octobre pour cueillir les cabernets et le petit verdot. Leurs baies ont mieux résisté à l'humidité et au mildiou, elles sont plus petites que pour le merlot, et les pellicules sont nettement plus riches tant sur le plan aromatique que phénolique. Les pépins sont mûrs sans aucune note végétale.

2024 est un millésime de terroir. Le climat, loin d'être chaud et solaire, impacte peu le millésime si ce n'est en lui conférant une grande fraîcheur. Les terroirs de graves de notre terrasse 4 expriment pleinement leur capacité à tamponner les pluies et à créer la contrainte hydrique si importante pour la maturation.



Des vinifications faciles

Les fermentations alcooliques et malolactiques réalisées simultanément contribuent à la fraîcheur et la pureté aromatique. Aidée par le R'pulse, l'extraction est douce et parfaitement contrôlée.

L'équilibre entre alcool, acidité et tanins confère un caractère juteux aux vins, qui rend ce millésime séduisant.

Toute la récolte est en barriques depuis la fin du mois d'octobre. Après plusieurs séances de dégustation, la qualité des cabernets et petits verdot se confirme. L'assemblage réalisé fin février confirme ces impressions. Nous veillerons à ce que l'élevage (seulement 33% de fûts neufs) ne marque pas le vin tout en permettant de l'enrichir.

Philippe Delfaut, Directeur Général

Dégustation : 2024 a tout du vin moderne

Un rouge éclatant, attirant, et un nez de fruits rouges frais dans lesquels on a envie de mordre. En bouche c'est l'élégance d'un Margaux, une corbeille de fruits juste un peu macérés pour plus de jutosité. On y retrouve la mûre, le cassis la groseille mais aussi un caractère floral emprunté au cabernet franc. Le grain de tanin est précis, enrobé, il donne de la longueur à la dégustation. Cette longueur en bouche est aussi aromatique, elle participe au caractère gourmand et moderne du millésime.

- Mars 2025



kit info digital Millésime 2024



Contact Commercial et Presse : Stanislas Thierry - stanislathierry@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