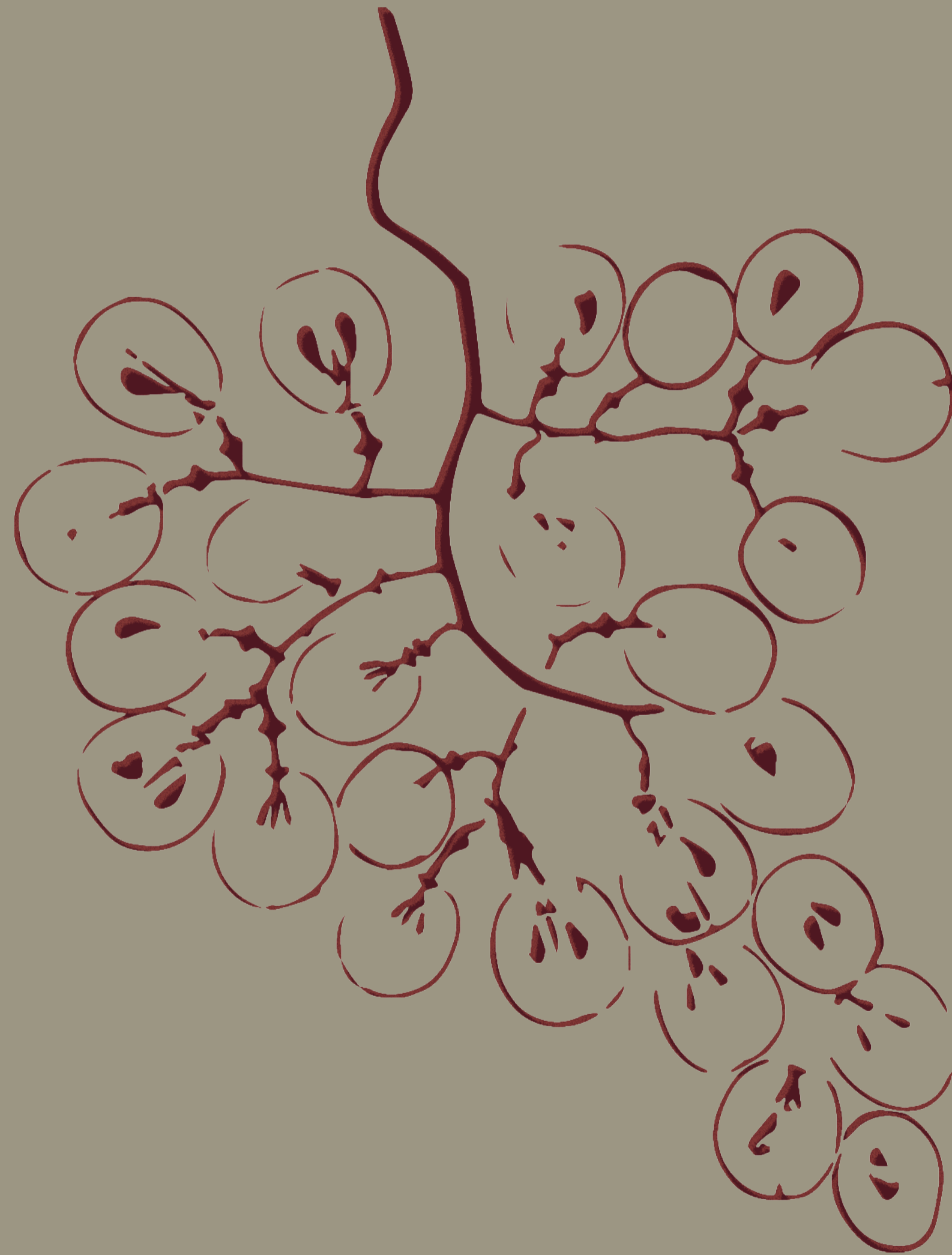


CHATEAU MARGAUX



MILLÉSIME 2022



Les conditions climatiques du millésime 2022



Pavillon Blanc du Château Margaux 2022



Pavillon Rouge du Château Margaux 2022



Château Margaux 2022





Le Millésime
2022





Les conditions climatiques du millésime 2022

La description des conditions climatiques commence de la même façon quasiment tous les ans depuis une petite dizaine d'années : 2022 a encore été l'année la plus chaude jamais enregistrée... À cela s'est ajouté un autre phénomène climatique : une grande sécheresse.

Ces deux composantes ont façonné la récolte pour en faire un millésime extraordinaire !

Outre quelques gelées à la mi-janvier, l'hiver 2022 fut doux avec une pluviométrie relativement faible : seulement 150 mm de pluie. Sur le plan national, le printemps 2022 se classe au 3^e rang des années les plus chaudes (13,2 °C) depuis 1900, et derrière 2011 et 2020. À Margaux, il en fut de même avec des épisodes de canicule record pour un mois de juin, durant lequel les 40°C furent dépassés.

Au long du printemps, par chance, la pluie tomba de façon classique pour la région bordelaise avec 182 mm à Margaux. L'été arriva avec ses extrêmes : 3 vagues de chaleur longues et intenses ; le thermomètre indiqua là encore plusieurs fois des températures supérieures à 40°C et qui dépassèrent également les 35°C pendant plus de 14 jours en juillet et en août. De surcroît, plus de 6 longues semaines se sont déroulées sans la moindre goutte de pluie. Les quelques 20 mm qu'il tomba fin août furent les bienvenus, mais ils favorisèrent plutôt le rafraîchissement de l'air qu'une réelle hydratation des couches superficielles du sol.

Dans ces conditions, la vigne débourra de façon relativement étalée selon les cépages et la diversité de nos terroirs : entre le 28 mars et le 13 avril. La floraison se déroula dans des conditions suffisamment bonnes pour n'observer aucune coulure ni millerandage sur nos parcelles.

Elle eut lieu la semaine du 24 mai, annonçant déjà un millésime précoce. Les conditions estivales ne firent que renforcer la précocité du millésime. Les vendanges de blanc eurent lieu extrêmement tôt, le 18 août.

Pour les vendanges de rouge, les températures de septembre furent normales et les conditions de vendange optimales... Elles s'étalèrent du 8 au 27 septembre. Les premières pluies d'automne commencèrent le dernier jour des vendanges...







Pavillon Blanc du Château Margaux 2022

Pour ce millésime comme pour les derniers millésimes chauds et secs, c'est l'acidité qui fut le paramètre analytique qui a déterminé le début des vendanges. Et c'est bien cette même acidité qui décroissait très rapidement du début à la mi-août. Aussi, grâce à la détermination et au professionnalisme de l'ensemble du personnel du domaine, nous avons pu être suffisamment réactifs et commencer aussi tôt les vendanges...

Comme pour les baies de raisins rouges, les baies de sauvignon blanc étaient plus petites, ainsi que les grappes, peut-être une des conséquences des périodes de gelées printanières de 2021... aussi les rendements furent décevants.



Toutefois, la qualité du millésime et sa relative homogénéité nous ont permis d'utiliser 50% des lots de blanc pour assembler le Pavillon Blanc. La précision aromatique est grande.

Le toucher de bouche du Pavillon Blanc 2022 est délicat et équilibré. Il faut bien avouer que chaque millésime apporte de nouvelles réponses, mais suscite surtout son lot de questions. Nous apprenons parfois, un peu, et nous nous demandons souvent, beaucoup. Sans pour autant tout comprendre, ce millésime nous rassure. Comment pouvons-nous imaginer des vins si équilibrés avant les vendanges avec de telles conditions climatiques ?

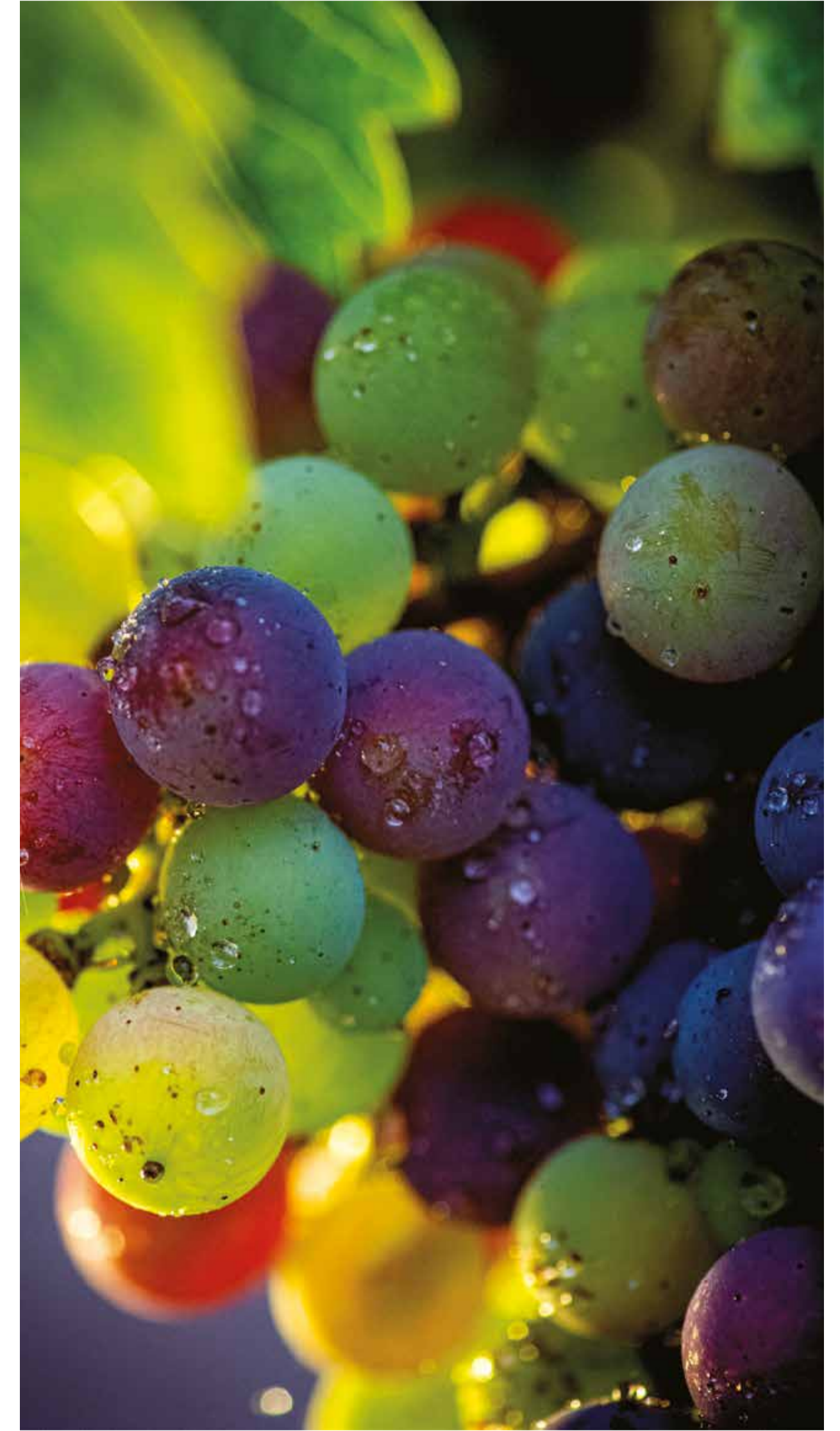






Pavillon Rouge du Château Margaux 2022

Le Pavillon Rouge 2022 représente 32% de la récolte. L'assemblage reste encore marqué par le cabernet sauvignon (69%). Le pourcentage de merlot reste constant avec 24%. Malgré de nombreux essais, les petits verdots n'ont pas pu intégrer le Grand Vin en 2022. De fait, la proportion de petit verdot dans l'assemblage du Pavillon Rouge est plus importante : 7%. Le cabernet franc complète l'assemblage (5%). Le Pavillon Rouge 2022 s'inscrit dans la lignée du Grand Vin : il est le plus puissant Pavillon Rouge que nous ayons eu la chance de produire au domaine. La fraîcheur et l'acidité ressenties à la dégustation de ce vin lui confèrent tout son équilibre.





Château Margaux 2022

Le Grand Vin de Château Margaux 2022 est sans doute aussi extraordinaire que furent les conditions climatiques.

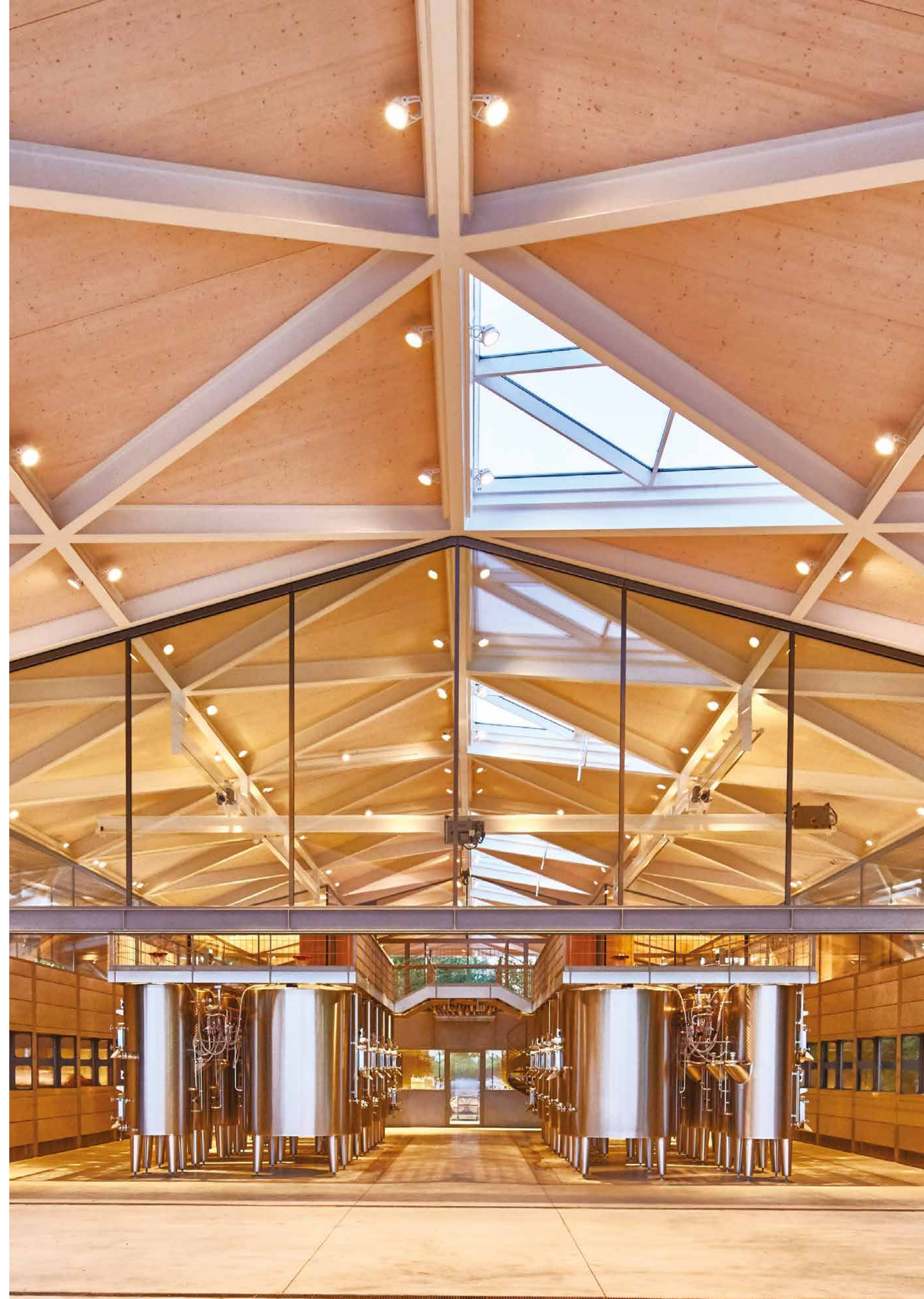
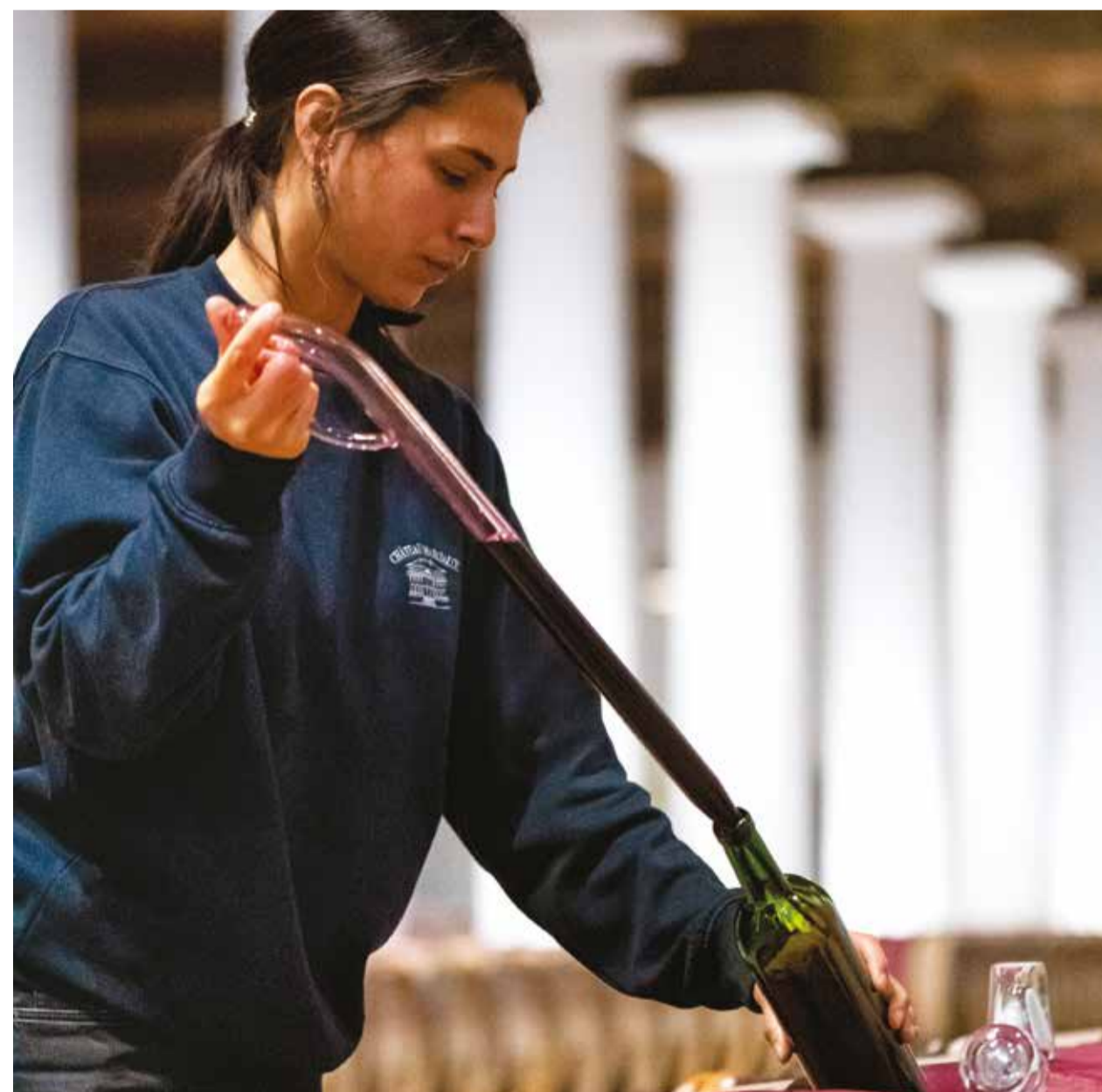
Extraordinaire d'abord par sa concentration : du fait de la sécheresse estivale, les baies de cabernet sauvignon étaient près de 35% plus petites qu'une année classique. Un soin tout particulier a dû être pris pendant les vinifications et les écoupages, où seuls les tannins les plus soyeux ont été extraits. Une autre conséquence bien moins heureuse de la petitesse des baies fut les rendements, malheureusement les plus bas depuis 2013.

Extraordinaire aussi par sa fraîcheur aromatique : nous aurions pu imaginer déguster des vins avec des notes

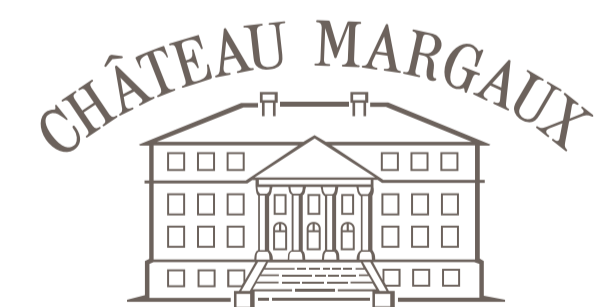
solaires. Nous aurions pu imaginer des vins manquant d'acidité. Il n'en fut rien.

In fine, le nez reste un délicat mélange de notes fruitées et florales. La longueur du vin est toujours portée par une acidité remarquable, équilibrant joliment les degrés d'alcool, plus élevés que d'habitude.

L'assemblage reste plus classique par sa dominante de cabernet sauvignon : 92%. Ils permettent aussi à ce vin de ne pas présenter des degrés trop élevés, 14,5% vol. pour de telles conditions climatiques. 6% de merlot et 2% de cabernet franc complètent l'assemblage de ce vin. Le Château Margaux représente 40% de la récolte.







33 460 Margaux - France/Tél. : +33 (0)5 57 88 83 83
chateau-margaux@chateau-margaux.com/www.chateau-margaux.com

Textes : Corinne Mentzelopoulos, Sébastien Vergne
Photos : Corinne Mentzelopoulos, Brice Braastad, Droits réservés.

Maquette : atelier d+v | Animation : webpublication