



2016, l'Histoire se répète...

Conditions

Les amateurs de vins ont été conquis par 2015. Qu'à cela ne tienne, Ils vont adorer 2016 !

Il existe quelques exemples de grands duos comme 28/29 ou 89/90 et dernièrement 2009/2010.

Il y a maintenant 2015/2016.

2016 a été marqué par un printemps très humide jusqu'à la mi-juin. Par chance, une période de 5 jours secs et ensoleillés a permis une **floraison rapide et homogène**. Dès lors s'installe un **été incroyablement sec**. Les températures vont très vite monter en août, atteignant jusqu'à 36.4 °C le 23/08. Les vignes ont stoppé leur croissance très tôt et souffrent de plus en plus de stress hydrique. Elles se mettent en sommeil au lieu d'alimenter les raisins. Pour cette raison, la maturation avance très lentement et on commence à parler de millésime tardif avec un profil qui ressemble à l'année 2000.

Comme en 2000, un épisode de pluie (le 13 septembre) va débloquer la situation : la plante se remet à fonctionner et permet ainsi à la maturation de s'achever dans de parfaites conditions. Les richesses en sucres montent et les belles journées qui suivent sont surtout bénéfiques pour les cabernets, encore loin de leur maturation. Cette année encore, ce sont les parcelles riches en argile, qui tirent leur épingle du jeu, car elles ont davantage la capacité à gérer le stress de l'été.

Les vendanges commencent le 27 Septembre et vont s'échelonner sur presque 4 semaines, pour prendre fin le 20 Octobre, grâce à un été « interminable ». Pas de précipitation à avoir, car les pellicules très épaisses et la petite taille des baies, nécessitent beaucoup de temps pour affiner leurs tanins et développer leurs arômes. Nous cueillons des raisins parfaitement sains, aux tanins riches, et d'une grande fraîcheur aromatique.

Outre sa fraîcheur, le vin montre un fruit éclatant, plus spectaculaire encore qu'en 2015, et aussi plus équilibré car moins solaire peut-être.

Pour la 2^{ème} année d'utilisation, nous réalisons combien notre nouveau cuvier permet aux raisins d'exprimer toutes leurs qualités, entre pureté, précision et élégance, que l'on attend d'un grand Margaux.

2016 ou 2015 ? 2 grandes années, et pour faire le bon choix, il faut avoir les 2 en cave !

CHATEAU KIRWAN – CANTENAC – 33460 MARGAUX – FRANCE

Tél. : + 33 (0)5 57 88 71 00 – Fax : + 33 (0)5 57 88 77 62 – www.chateau-kirwan.com

Contact Commercial et Presse ■ Mme Sophie Schyler-Thierry ■ sophieschyler@chateau-kirwan.com Chargée de communication ■ Marielle Didry
Facebook_ Château Kirwan - Grand Cru Classé 1855 ■ Twitter_ Chateau_Kirwan

Vendanges : du 27 septembre au 20 octobre

Tri : manuel

Rendement : 50 Hl/Ha

Fermentation :

Levures et bactéries sélectionnées

Températures de fermentation autour de 25 °C

Fermentation alcoolique et malolactique simultanées.

Macération de 18 à 25 jours

Assemblage :

■ 55% Cabernet Sauvignon ■ 33 % Merlot ■ 7 % Cabernet-franc ■ 5 % Petit Verdot

Elevage : 18 mois en barriques dont 50 % neuves

Titre alcool : 13,5 %

Date de mise : 28/05/2018

DEGUSTATION

Le 2016 mis en bouteille à la fin du mois de Mai arbore une merveilleuse couleur rubis sombre tirant sur le grenat.

Au nez, on ressent un intense bouquet de fruits noirs auxquels s'ajoutent des notes de cannelle, de poivre doux.

L'attaque en bouche est fraîche, gourmande et immédiatement après, le volume s'installe dans la bouche. Une chair onctueuse et juteuse tapisse le palais pendant que de fines notes cacaotées complètent la palette aromatique. Un joli grain de tanins contribue avec la fraîcheur à donner une belle longueur à la dégustation.

La concentration est là sans se faire remarquer, illustrant toute la noblesse du terroir de Château Kirwan. Quel beau potentiel que ce millésime 2016 !

Ph. Delfaut, Directeur Général. Septembre 2018