



Charmes de Kirwan

Le second vin de la propriété, Charmes de Kirwan, existe depuis 1993 et a véritablement sa place à part entière dans le vignoble. A l'image de son grand frère Château Kirwan, il provient d'un assemblage des 4 cépages traditionnels et historiques, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et petit verdot. Il bénéficie de la même attention technique à la vigne et au cuvier pour sa vinification ; sélection parcellaire, double tri dès la réception de la vendange, remplissage par gravité des cuves ciment, vinifications conduites en douceur.

Sa seule différence avec Château Kirwan, tient dans son assemblage. On lui réserve une part plus importante de merlots, en général issus de parcelles à la texture un peu plus légère, composées de graves sableuses où l'argile est peu présente. Elles confèrent ainsi au vin un caractère particulièrement fruité, gourmand, où la rondeur et la souplesse sont privilégiées à la structure. Complété par un élevage adapté, Il en résulte une facilité à être bu jeune, avec un pic de maturité autour de 10 ans.

Appellation : Margaux, 2^{ème} vin de Château Kirwan

Terroir : Graves sableuses peu argileuses

Encépagement : Cabernet Sauvignon – Merlot
Cabernet Franc – Petit verdot

Tri : Récolte manuelle en petites cagettes, et double tri au cuvier.

Vinification : En cuves ciment thermorégulées, de forme tulipe
Fermentation alcoolique et malolactique ont lieu simultanément pour plus de fraîcheur et pureté aromatique.

Elevage : En cuves béton et en barriques

Approche environnementale : Développement durable, préservation de la biodiversité, traitements naturels favorisés



DÉGUSTATION

Millésime 2018 : (dégustation de Philippe Delfaut - Novembre 2020)

En bouteille depuis juin 2020, il affiche une belle couleur rubis foncé. Le nez est marqué par les notes de fruits bien mûrs comme la prune, la cerise noire et la mûre.

Ce vin dès l'attaque montre une certaine vivacité, porté par une belle acidité qui équilibre parfaitement le degré alcoolique élevé de 14.1 % alc encore jamais atteint pour Charmes de Kirwan.

C'est un Charmes très concentré, dense avec une trame tannique tendue malgré la majorité de merlot. 2018 est un millésime marqué par la concentration, qui atténue les différences entre cabernet et merlot. La bouche ne faiblit pas, et la finale est longue, portée par ces fins tannins et de délicates notes épicées. C'est donc un vrai millésime de garde que ce Charmes de Kirwan 2018, qui demandera probablement un peu plus de temps pour arriver à maturité. Potentiel de garde optimale : 2025- 2035

Assemblage

▪ 56% Merlot ▪ 44% Cabernet Sauvignon

Elevage 20 mois en cuves tulipes en béton et en barriques

Millésime 2017 : (dégustation de Philippe Delfaut - Novembre 2020)

Une belle couleur grenat indique un vin encore jeune sans trace d'évolution.

Le nez est complexe, mêlant les fruits mûrs avec de fines notes de bois et de vanille.

Après une attaque fraîche et douce, la bouche est ronde, volumineuse et juteuse. On apprécie à nouveau les fruits rouges et noirs bien mûrs, auxquels s'ajoutent quelques notes poivrées.

Les tanins sont discrets, ils montrent un joli grain et participent à la longueur en bouche.

On peut boire ce vin par gourmandise, tout en sachant qu'il se bonifiera encore pendant une dizaine d'années.

Assemblage

▪ 28% Cabernet Sauvignon ▪ 57% Merlot ▪ 10% Cabernet-Franc ▪ 5% Petit Verdot

Elevage 16 mois en barriques dont 20% neuves

Millésime 2016 : (dégustation de Philippe Delfaut novembre 2020)

Mis en bouteille en juin 2018, il évolue depuis de la meilleure façon qui soit.

Les notes d'élevage de cannelle et poivre doux se sont parfaitement fondues dans les arômes de fruits rouges, de poire de cerise noire.

La bouche est ronde, suave, crémeuse et en même temps fraîche. Le vin est moyennement structuré, juste soutenu par des tanins légèrement granuleux qui participent au corps. La fraîcheur persiste en finale grâce à une fine note mentholée.

Ce vin a un goût impressionnant, presque irrésistible de gourmandise, il est prêt à être dégusté et apprécié dès maintenant.

Potentiel de garde optimale : 2020-2030.

Assemblage

▪ 46% Cabernet Sauvignon ▪ 42% Merlot ▪ 6% Cabernet Franc ▪ 6% Petit Verdot

Elevage 16 mois en barriques dont 20% neuves



Millésime 2015 : (dégustation de Philippe Delfaut septembre 2017)

Mis en bouteilles après 18 mois d'élevage, ce Charmes de Kirwan 2015 se présente déjà bien. Il affiche une couleur rouge violine profonde caractéristique des vins jeunes dans un très beau millésime. Le nez est intense, mêlant les notes de fruits noirs comme la cerise ou la mure aux subtiles notes de chocolat. La bouche est ample et volumineuse avec une grande impression de gras. Les tanins se font discrets, ils sont doux tout en donnant de la longueur au vin. Grâce à sa maturité d'arômes et sa texture de velours, ce vin incite à la dégustation, même si sa concentration lui permettra de se bonifier pendant de longues années. A vous de choisir.

Assemblage ■ 41% Cabernet Sauvignon ■ 46% Merlot ■ 7% Cabernet Franc ■ 6% Petit Verdot

