



2019, un autre beau millésime en 9 gourmand à volonté

La vigne a connu **une saison calme à l'inverse de 2018**. A partir de mi-juin, un temps chaud et sec s'est installé durablement jusqu'au vendanges. **Juillet a battu les records de chaleur : 10 jours > 30°C**, avec un pic à **41°C le 23 juillet à l'ombre et 53°C au soleil !**

Oublié le mildiou de 2018 ! Mais gare aux brûlures et au manque d'eau, notamment sur les jeunes vignes. **Arrosages des plantations nouvelles, effeuillages minimalistes ont rythmé l'été.**

En août les températures sont moins caniculaires et la maturation se déroule de façon optimale.

Le vignoble qui avait beaucoup souffert du mildiou en 2018, montre grâce à ces conditions idéales, sa force de « résilience » et sa capacité à produire des raisins de qualité. On a remarqué en 2019 un **équilibre parfait entre le volume de feuillage et la quantité de raisins**. L'alimentation en eau des raisins a pu **bénéficier des réserves très utiles de nos graves argileuses, de plus en plus avantageuses avec le réchauffement climatique.**

Les vendanges se sont déroulées entre le 23 septembre et le 11 octobre sous une météo clémente et stable.

Les vinifications ont donné lieu à des **fermentations alcooliques et malolactiques très rapides de 8 jours** pendant lesquels nous sommes peu intervenus. Si les opinions divergent sur ce point, je pense pour ma part que, **plus la vendange est mûre, moins on doit intervenir.**

Nos **cuves en béton permettent cette vinification douce**, un peu comme une grande marmite avec un civet qui mijote doucement.

Ce sont **36 lots en barriques depuis novembre, qui ont participé à l'assemblage, réalisé en février 2020.**

Pour la 1ère fois notre jeune parcelle de Carménère entre dans l'assemblage et apporte une petite touche de douceur et de sucrosité

Date de vendanges : **23 septembre au 11 octobre 2019**

Assemblage : **59 % Cabernet sauvignon**
28 % Merlot
6 % Cabernet franc
6 % Petit verdot
1 % Carménère

Rendement : 50 Hl/ha
Production : 125 000 blles

Titre alcool : 13,5 %
pH : 3.55

Date de mise : 5 juin 2021

Elevage : en barriques 50% barriques neuves et 50% barriques 1 vin

DEGUSTATION

Le château Kirwan 2019 affiche une belle robe grenat. Le nez révèle de beaux arômes de fruits rouges et noirs, agrémentés de quelques notes épicées. Il y a de la fraîcheur et de la pureté dans ces arômes.

En bouche, l'attaque est fraîche et légèrement mentholée portée par une belle acidité. Le vin prend de l'ampleur progressivement au fur et à mesure que les arômes de fruits, d'élevage et les tanins emplissent le palais. En bouche le vin est à la fois dynamique et doux, révélant la présence de tannins magnifiques d'une grande maturité. Ce Château Kirwan est très élégant, bien représentatif de l'appellation Margaux, avec une finale juteuse et aromatique.

C'est une pure gourmandise.

Ph. Delfaut, Directeur Général. 29 Juillet 2021