



2016, l'Histoire se répète...

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.

Un printemps humide et un été incroyablement sec

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.

Nos argiles démontrent toute leur importance face à la sécheresse

Comme en 2000, un épisode de pluie (le 13 septembre) va débloquent 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.

Ah ! l'été indien...

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 !

En chiffres...

Vendanges : du 27 septembre au 20 octobre

Rendement : 50 Hl/Ha

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