



## 2017, l'année de tous les dangers... et une belle surprise !

### Des gelées partielles qui dessinent les prévisions de rendement

L'année commence par un **froid sec intense**, puis, dès **février les températures remontent**. Elles sont largement **supérieures aux moyennes de saison**, favorisant un **départ précoce de la vigne**. Hélas une **chute brutale des températures pendant les nuits des 26 et 27 avril provoque des gelées** sur tout le département avec des intensités variables. **A Kirwan le vignoble est bien protégé par la proximité de la Gironde et seules quelques parcelles excentrées sont affectées**, parfois assez fortement. Heureusement ces parcelles font habituellement du second vin, et les meilleurs terroirs autour du château ont été épargnés. Nous sommes passés très près de la catastrophe, qui a touché une grande partie du vignoble bordelais.

Les vignes non gelées gardent leur avance malgré un mois de juin très pluvieux, annonçant ainsi des vendanges précoces vers la mi-septembre. **L'été se poursuit dans des conditions sèches en alternant des journées de canicule et d'autres plus fraîches**. Tout se met en place pour **cueillir tôt de très beaux raisins**.....du moins, partout où il n'a pas gelé.

### Des températures fraîches, une fin d'été précoce

**Les premières journées de septembre sont fraîches** et entrecoupées de quelques averses. **Des orages parfois chargés de grêle retentissent sur le département**. Nous y échappons mais, **on comprend que l'été est terminé et qu'il ne sert à rien de retarder les vendanges**.

**Nous vendangeons** entre le 14 et le 28 septembre **dans d'excellentes conditions**. Les Merlots sont **juteux, croquants et délicats**, les Cabernets sont **riches et complexes** avec de **magnifiques tanins**. Le Petit Verdot affiche un **caractère fruité spectaculaire**.

Tout le mois d'octobre est consacré à la descente en barriques lot par lot, et l'assemblage est réalisé début février 2018. **Le Grand Vin illustre à merveille le formidable potentiel des grands terroirs, capables de résister aux caprices de la nature, comme le gel, la sécheresse et les orages** en 2017.

## En chiffres...

**Vendanges : du 14 septembre au 28 septembre**

**Rendement** : 38 Hl/Ha

**Assemblage** :

■ 55% Cabernet Sauvignon ■ 30 % Merlot ■ 10 % Cabernet-franc ■ 5 % Petit Verdot

**Elevage** : 19 mois en barriques dont 50 % neuves

**Titre alcool** : 13,5 %

**Date de mise** : 06/06/2019

## DEGUSTATION

---

La couleur est rouge grenat, intense et le nez présente immédiatement un bouquet de parfums particulièrement fins. Aux fruits rouges comme la fraise ou la groseille, s'ajoutent des notes de poivre frais, de baies roses. L'attaque en bouche est fraîche et les arômes se développent de plus belle. A la fois souple, fraîche et juteuse, la bouche s'étire grâce à de jolis tanins dans une finale aux délicates notes de vanille et d'amande grillée. Ce vin est une invitation à l'élégance, il est séduisant sans démonstration. Un vrai vin de Margaux.

*Ph. Delfaut, Directeur Général. Août 2019*