



2018 le millésime des extrêmes : éprouvant mais excitant !

Un hiver et printemps pluvieux qui augmentent la pression du mildiou

L'hiver et le printemps battent des records de pluie avec 600 mm entre janvier et juin. Le travail dans les vignes est pénible parce que les sols sont saturés d'eau et que le mildiou est d'une rare virulence.

Un nombre important de grappes fait espérer une récolte abondante à condition toutefois de maîtriser le mildiou.

Une été sec et chaud qui diminue les prévisions de rendement

A partir du 5 juillet l'été s'installe, très chaud et très sec. C'est le plus chaud jamais enregistré, en 2ème position derrière 2003.

Au mois d'août, les vignes commencent à souffrir, d'abord les jeunes pieds puis les autres.

On sait que le stress hydrique est très favorable à la qualité des raisins et c'est exactement ce qui se passe. **Sur nos meilleures parcelles de graves argileuses, tout se met en place pour une maturation lente et parfaite.** Sur les parcelles moins argileuses, la sécheresse est telle que la vigne a du mal à nourrir ses raisins. C'est donc par concentration qu'ils s'enrichissent.

Au fil des semaines, on constate que le poids des baies est très faible par rapport à une année normale. Le rendement est en train de fondre.

Des baies d'une incroyable concentration !

A l'approche de la maturité, les raisins montrent un joli bouquet de fruits, une couleur intense et des tanins puissants. Les pellicules sont très riches, comme les jus qui affichent **des richesses en sucres très élevées. La concentration est partout, et pour chaque cépage.**

Nous avons **vendangé entre le 19 septembre et le 10 octobre**, un peu plus tôt que prévu, car les jeunes vignes souffraient beaucoup trop de la sécheresse. Il a fallu **3 semaines pour cueillir, trier les raisins, et éliminer les baies séchées soit par le mildiou, soit par la chaleur et la sécheresse.**

Les baies sont si concentrées que nous avons dû adapter la vinification ; seulement quelques petits remontages pour homogénéiser ont suffi. Pas besoin de plus pour extraire la couleur et les tanins qui apparaissent immédiatement.

L'assemblage a été simple à réaliser et le résultat est à la hauteur du travail fourni dans la saison. Un vin exubérant sans être opulent, riche sans être lourd, frais sans être agressif, tout en équilibre. Nous ne sommes pas près d'oublier ce millésime 2018.

A quel autre ressemble-t-il ? **2018 cumule les qualités des 2 grands millésimes que sont 2009 et 2010.** Solaire et mûr comme 2009, dense et structuré comme 2010.

En chiffres...

Date de vendanges : du 19 septembre au 10 octobre

Rendement : 25 hl/ha

Assemblage :

■ 43% Cabernet Sauvignon ■ 29 % Merlot ■ 15 % Cabernet-franc ■ 13 % Petit Verdot

Elevage : 19 mois en barriques dont 65% neuves

Titre alcool : 14,5 %

Date de mise : 2 juin 2020

DEGUSTATION

2018 a de quoi surprendre : un record pour le mildiou et pourtant un des plus grands vins de Château Kirwan.

La couleur est sombre et le nez est riche, avec des notes de fruits noirs mûrs comme la cerise noire, la mûre. A cela s'ajoutent des arômes d'épices comme le poivre doux et la cannelle. La concentration se devine déjà au nez. L'attaque est fraîche et engageante, elle évolue vers une texture crémeuse, onctueuse, souple qui emplit le palais.

Aux arômes précédents, s'ajoutent de subtiles notes de vanille apportées par le long élevage. Ce vin est large en milieu de bouche et il s'étire vers une longue finale aromatique, portée par des tanins doux qui vont crescendo.

2018 est la parfaite synthèse de ce que nous recherchons : élégant, riche mais pas ostentatoire.

Un millésime qui s'appréciera dès maintenant mais aussi dans 25 ans !

Ph. Delfaut, Directeur Général. 28 Août 2020