



2021, retour sur terre

« Ce 2021 me rappelle le temps où l'on ne parlait pas encore de réchauffement climatique. » Philippe Delfaut – Directeur Général

C'est une année complexe que l'on peut comparer à une course d'obstacles.

Lutter contre le gel

On retiendra tout d'abord cet épisode de gel début avril (le 7) qui a fait des dégâts dans tous les vignobles de France, faisant craindre une récolte très faible voire quasi-inexistante. **Tous les moyens mis en œuvre pour lutter sont délicats à maîtriser et ne sont parfois pas à la hauteur des espérances.** Pourtant nous voyons de plus en plus briller des bougies, brûler des balles de paille, pousser des éoliennes, vrombir des hélicoptères !... Comme si nous voulions à tout prix lutter contre la nature. Celle-ci n'aura pas manqué de nous rappeler à l'ordre. Et ce n'était que le début...

A Château Kirwan, ce sont 2.5 ha, éloignés de 2 km de notre cœur de vignoble, qui sont touchés par le gel et détruits à 90%. Tout le reste de nos vignes sont suffisamment proches de la Gironde pour être naturellement protégé des gelées : un atout majeur !

Combattre le mildiou

La catastrophe évitée, nous n'étions pourtant pas au bout de nos peines : 2021 ne fut décidément pas un long fleuve tranquille. **Les mois de mai, juin et juillet, très pluvieux, ont provoqué des attaques de mildiou d'une grande intensité jusqu'à la fin de juillet avec, là encore, des pertes de rendement entre 10 et 20% selon les cépages et les parcelles.** Les merlots, sur les plantations plus vigoureuses, ont été les plus touchés. Le cabernet, moyennement sensible au mildiou, est épargné ; de même que le petit verdot, lui aussi très peu réceptif à cette attaque.

En réponse, nous nous sommes constamment mobilisés pour protéger le vignoble en traitant avec des produits bio à base de cuivre et des produits de biocontrôle. Parallèlement, de **méticuleux travaux d'épamprage et d'effeuillage, puis de rognage,** ont permis de diminuer l'entassement du feuillage et de l'aérer, **freinant ainsi le développement du mildiou** et assurant une meilleure efficacité des traitements.

S'armer de patience

Un temps plus sec s'est installé en août, sans qu'on puisse véritablement parler d'été car les **températures restaient en dessous des normes avec un ciel souvent nuageux et un ensoleillement intermittent.** La **maturation, dans ce contexte, est longue, expliquant un début de vendange assez tardif (autour du 23 septembre)** pour les vignobles les plus précoces - ce qui est notre cas. Les raisins mûrissent lentement, la richesse en sucres et l'acidité, en dessous des valeurs enregistrées ces dernières années, sont plutôt similaires aux millésimes d'il y a 20 ans.

La teneur en acide malique est très élevée, la fermentation malolactique a donc joué un rôle très important cette année.

Même si le stress hydrique est resté modéré pendant la maturation, les 4 semaines de temps sec entre début août et début septembre ont permis aux pellicules et aux pépins de bien mûrir. **La qualité phénolique est bien là, il n'y a pas le moindre caractère végétal.**

Maîtriser les jus

Petite ombre au tableau : la taille des baies, en particulier pour le merlot. **Des sols bien pourvus en eau pendant la saison, des contraintes hydriques modérées, ont permis aux baies de raisins de grossir, parfois 20 à 25 % de plus que ces dernières années.** Même si les pellicules sont bien pourvues en composés phénoliques, tanins et anthocyanes, la quantité de jus est importante, il a fallu en tenir compte lors de la vinification.

Pour favoriser la concentration, nous avons choisi de pratiquer des « saignées » pour les lots où le volume des baies apparaissait trop important.

Concentrer c'est bien, mais encore faut-il **extraire en douceur pour ne pas durcir le vin. A Kirwan, nous privilégions les extractions mesurées.** L'élégance, l'équilibre sont plus importants que les muscles ! Pour cette raison nous avons préféré **une extraction toute en douceur en utilisant le système R'pulse** en remplacement des remontages classiques. Le principe consiste à injecter un important débit d'air ou de CO₂ issu de la fermentation, à faible pression, sous le chapeau de marc pour émettre ce dernier et l'immerger, un peu à la façon d'une vinification intégrale.

Les fermentations alcooliques et malolactiques se sont déroulées simultanément, comme de coutume à Kirwan, et nous avons procédé très tôt à l'écoulage en barriques.

DEGUSTATION

Après une mise en bouteilles en mai 2023, le vin propose un joli fruit frais mêlant la cerise à la fraise et la framboise, complété en bouche par de fines notes épicées. Il affiche un profil assez tendu, très précis. La bouche est souple, les tanins délicats sont très fondus. Le bois est discret et très bien intégré. La finale est longue, plus aromatique que tannique. Il n'y a pas l'opulence ou la sucrosité des derniers millésimes, mais l'équilibre et la finesse sont remarquables.

C'est un vin d'épicurien pour les amateurs du bon goût.

24/11/2023

Philippe DELFAUT

En chiffres...

Vendanges : du **23 septembre** au **8 octobre**
Rendement : **33 hl/ha** (identique à 2020)

Degré : 13 %vol
PH : 3.63
IPT : 65

Assemblage : **73 % Cabernet Sauvignon**
13 % Merlot
8 % Cabernet franc
6 % Petit verdot

12 jours de vendange
5600 heures de cueillette et de tri
21 jours de cuvaison en moyenne

Elevage : **16 mois** (45 % barriques neuves)

Date de mise en bouteille : 3 Mai 2023