



2022 Retour vers le futur

«Au contraire de 2021 qui nous a rappelé des millésimes anciens, 2022 nous projette dans l'avenir et nous montre combien les variations climatiques impactent notre activité. L'année 2022 est faite de contrastes et d'excès, mais le millésime, au final, est une réussite.»

Philippe Delfaut – Directeur Général

Des relevés atteignant des extrêmes en tous points

L'hiver est le plus froid des 10 dernières années. Les pluies, abondantes fin 2021, laissent place à une **sécheresse grandissante de janvier à fin mai**. Alors que le débourrement se déroule normalement, fin mars pour le merlot, début avril pour le cabernet, **2 nuits froides les 3 et 4 avril** font craindre le gel des bourgeons. Le **risque de gelée concerne 2 parcelles** situées à l'extérieur du plateau de Cantenac et **nous les protégeons efficacement avec des bougies**.

Début mai les températures s'envolent, largement supérieures aux moyennes d'environ 2 à 3°C, la vigne pousse vite et prend de l'avance, à tel point que **la floraison se déroule fin mai et non pas en juin**, comme de coutume. **On se dirige vers un millésime très précoce.**

En juin des pluies variables selon les secteurs viennent alimenter la vigne qui en avait besoin. A Margaux cependant, les précipitations sont inférieures de 50 % à celles de Pessac ou Saint-Julien.

La contrainte hydrique repart en juillet au moment de la véraison exceptionnellement précoce. Parallèlement, **la température est très élevée en juillet et en août, avec 30 jours supérieurs à 30 °C**. Habituellement, l'été compte 30 jours supérieurs à 25 °C ! Ce qui est bon pour les composés phénoliques, est au contraire préjudiciable au volume des baies qui restent petites. Les très fortes chaleurs estivales vont provoquer des défoliations sur les jeunes vignes qui souffrent beaucoup du manque d'eau. **On constate alors que les sols présentant de l'argile se comportent mieux que ceux composés de graves maigres et sableuses, car ils retiennent mieux l'eau et se dessèchent moins.**

Les vendanges les plus précoces de l'Histoire

Les dégustations de baies font état de pellicules très aromatiques avec des tanins sans caractère végétal. Les pépins prennent rapidement une teinte brune et un caractère torréfié. La couleur se libère facilement entre les doigts. **La dernière semaine d'août, la température dépasse chaque jour 30°C ; les baies ont tendance à se déshydrater.** Dans ce contexte, nous prenons la décision le 31 août, **d'avancer la date de vendange au 5 septembre. Jamais nous n'avions fixé une date aussi tôt. Les vendanges se sont terminées le 22 septembre. En 2021, nous commençons le 23 septembre !**

Bilan 2022 : peu de volume, mais quelle concentration !

2022 est marqué par **des baies de petite taille et de poids particulièrement faible**. Nous savons dès lors que les **rendements seront très bas**. Si nous manquons de volume, nous ne manquons pas de **concentration**. Aussi, en vendangeant une semaine plus tôt que les prévisions initiales, nous avons ainsi préservé la fraîcheur du fruit et l'acidité, tout en limitant la richesse en sucres à un niveau acceptable.

La précocité du millésime ainsi que l'excellente maturité ont facilité les vinifications. Pas besoin de remontages, quelques « bullages » au Rpulse* ont suffi.

Mi-octobre tous les lots étaient déjà en barriques, malolactique terminée, du jamais vu auparavant.

L'élevage s'est poursuivi dans le calme de nos chais climatisés. Chaque soutirage est fait avec les plus grandes précautions sans pompe pour préserver toutes les qualités du vin, jusqu'à la mise en bouteilles à la fin du mois de juin 2024.

2022 comptera parmi les très grands millésimes de garde.

2022 rime avec sécheresse, chaleur et incendie dans notre région. Néanmoins, **la vigne a montré sa grande résistance**. En étant à son écoute, nous sommes parvenus à faire un grand vin équilibré; ce fut pour nous une belle récompense !

DEGUSTATION

Le château Kirwan 2022 présente une belle couleur rouge profond. Le vin est dense comme les larmes rouges qui coulent sur les parois du verre. Le nez est marqué par les fruits rouges et noirs. L'attaque est fraîche, elle évolue rapidement vers une bouche douce, crémeuse, mais aussi dense et avec une grande sapidité. Le bois est très discret et intégré, apportant quelques notes de cannelle et de poivre doux. Les tanins sont serrés mais pas agressifs. Ils contribuent à la grande longueur du vin, ainsi qu'au potentiel de vieillissement.

Philippe DELFAUT

En chiffres...

Vendanges : du **5 au 22 septembre**

Rendement : **27 hl/ha**

Degré : 14 %vol

PH : 3.55

IPT : 77

Assemblage : **55 % Cabernet Sauvignon**

32 % Merlot

7 % Cabernet franc

6 % Petit verdot

12 jours de vendange

21 jours de cuvaison en moyenne

Elevage : **20 mois** (50 % barriques neuves)

Date de mise en bouteille : 25 Juin 2024