



English version



Primeur 2023

Version Française





CHÂTEAU *Kirwan*

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



Millésime 2023 Le vignoble reste la clé

«Après plusieurs petites récoltes, 2023 illustre et récompense tous nos efforts, tout particulièrement au vignoble, car rappelons-le, tout se joue là... Cette année, certes, mais dans l'avenir aussi, et de plus en plus.»

21 *jours de vendanges*
du 7 au 28 Septembre

50 *hl /ha de rendement*

65% *Cabernet Sauvignon*

23% *Merlot*

5% *Cabernet Franc*

6% *Petit Verdot*

1% *Carménère*

assemblage finalisé fin janvier 2024

MILDIOU : DU STRESS, UN PEU, BEAUCOUP, PAS DU TOUT...

Malgré des conditions plutôt sèches au printemps, particulièrement en mai et dans la 1^{ère} moitié de juin, les températures élevées (cela devient habituel au printemps) et **une forte hygrométrie de l'air ont été à l'origine d'une pression mildiou importante dès le mois de mai**. Il fallait être très vigilant et efficace pendant tout ce printemps pour contenir la maladie.

D'autant plus que les orages du 22 juin sont arrivés à la période très sensible qui suit la floraison, alors que les jeunes baies ne sont encore que des grains de poivre ou grains de plomb et donc au maximum de leur fragilité.

A château Kirwan, **les moyens humains, techniques**, la prophylaxie (maîtrise de la vigueur, épamprages et relevages, rognages méticuleux, la connaissance du vignoble, la

réactivité, en particulier le week-end), ont été les clés pour résister à cette pression.

Cette présence, ces actions restent valables quels que soient les itinéraires techniques choisis, bio, biodynamiques ou conventionnels.

En ce qui nous concerne, les traitements ont été 100% bio et la récolte n'a pas été impactée par le mildiou.

Ma gratitude va vers toute l'équipe pour son investissement tout au long de la saison.

C'est ainsi que, loin du catastrophisme avancé par les médias en juillet, et fort de la **belle santé de notre vignoble, nous avons observé la progression de l'été avec un réel optimisme !**

UN ETE SEC ET CHAUD IDEAL POUR ASSURER LA MATURITE DES RAISINS

L'été sec et chaud, même caniculaire, avec **16 jours >30°C entre le 17 août et le 10 septembre**, a **accélééré la maturation**, nous faisant **ramasser très tôt les jeunes vignes en souffrance, mais garantissant une maturité parfaite pour les autres parcelles**, même avec des rendements élevés.



2023 est précoce comme 2022. Nous avons commencé le 7 septembre et terminé le 28. Au total 3 semaines pour cueillir des **raisins bien mûrs aux pellicules noires, et aux tanins peu astringents**. Comme les grands millésimes 2022, 2020 ou 2018, la **qualité des tanins** est palpable, ils ont **un grain doux et velouté** sans l'astringence des millésimes classiques.

AVEC UNE TELLE MATURITE, LA VINIFICATION N'EN EST QUE PLUS FACILE ET SIMPLE

Avec une telle maturité, les opérations de vinifications sont minimales et simples, **nul besoin de faire des remontages, le R'pulse suffisant largement pour gérer l'extraction.**

Les vins sont en barriques depuis mi-octobre et ont été assemblés au 1^{er} soutirage fin janvier. **La barrique neuve pour 50 % est à peine perceptible, elle joue son rôle d'échangeur à oxygène et l'équilibre du vin est déjà bien en place.** Les fruits rouges et noirs dominent. En bouche **l'attaque est fraîche et douce** en même temps, puis le vin **occupe le palais en largeur et en longueur avec une remarquable sucrosité.**

Déguster en primeur sera chose facile...

2023 sera un grand millésime de Château Kirwan, 20 ans après l'intense 2003 et 40 ans après le fameux 83 à Margaux.

Philippe Delfaut, Directeur Général - Avril 2024



2023

IPT: 64

pH: 3.60

Alc:
13,2%

50hl/ha



CHÂTEAU *Kirwan*

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



Vintage 2023

The vineyard remains key

«After several small crops, all our hard work was handsomely rewarded in 2023, most especially in the vineyard, where after all everything is decided. The vineyard was key in 2023, as it will no doubt be, to an increasing extent, in the future.»

21 *days of harvest*
7th to 28th September

50 *hl /ha yield*

65% *Cabernet Sauvignon*

23% *Merlot*

5% *Cabernet Franc*

6% *Petit Verdot*

1% *Carménère*

blending carried out in late January 2024

THE STRESS OF DOWNY MILDEW – A LITTLE, A LOT OR NOT AT ALL...

Despite quite dry weather conditions in spring, particularly in May and during the first half of June, high temperatures (increasingly the norm now at springtime) and **high relative humidity brought about high downy mildew pressure as from the month of May**. Great vigilance and efficiency were required throughout the whole of spring to ensure that the disease was kept at bay.

The same rigour was necessary around June 22nd when storms arrived during the vines' particularly sensitive period just after flowering, when the young berries aren't yet the size of peppercorns or lead shots and are thus at their most fragile stage.

At Château Kirwan, **both human and technical means** proved crucial in the fight to keep downy mildew at bay. These included such protective measures as controlling vine vigour, removing sucker shoots, raising the trellising wires and meticulous

trimming of long vine shoots. **A thorough knowledge of each corner of the vineyard and an ability to respond quickly to situations, especially at weekends, were also essential.**

These requirements, along with the need to closely monitor the vines at all times, applied equally to all types of vine-growing approaches, whether organic, bio-dynamic or conventional.

In our case, the sprays used were 100% organic, and our crop ultimately suffered no impact from downy mildew.

I'm most grateful to the whole team for all the efforts they put in throughout the vine-growing season.

Far from the doom and gloom scenarios projected by the media in July, all this work and the consequent **fine health of our vineyard enabled us in summer to contemplate the coming weeks with real optimism!**

A DRY, WARM SUMMER -IDEAL CONDITIONS FOR GRAPE RIPENING

The dry, warm, sometimes very hot summer conditions, with **temperature highs of over 30°C on 16 days between 17th August and 10th September, accelerated the ripening process**. We consequently harvested the young vines, which by now were suffering in these conditions, very early. However for the rest of the plots the weather ensured perfect grape ripeness, even though crop yields were high.



Like 2022, the 2023 vintage was an early one. We began harvesting on 7th September and finished on the 28th.

3 weeks in all were needed therefore to bring in **fully ripe grapes displaying black skins and containing tannins with very little astringency**. Similar to the great vintages of 2022, 2020 and 2018, the **quality of the tannins was clearly in evidence**. They had that **fine, velvety grain** without the astringency of the more standard vintages.

EXCELLENT RIPENESS MADE THE VINIFICATION EASIER AND MORE STRAIGHTFORWARD

With such ripeness levels, the vinifications were straightforward and required minimum winemaker intervention. **Pump-overs were unnecessary; our R'pulse system was largely sufficient to carry out the extraction process.**

The 2023 has been in barrel now since mid-October and was blended at its first racking in late January. **The oak of the new barrels, which make up 50% of the total, is hardly perceptible in the wine. The role of the barrels is to exchange oxygen via their pores. The balance in the 2023 is already firmly in place.** On tasting, red and black fruits come to the fore. The entry on the **palate is both fresh and soft.** The wine then broadens and lengthens, filling the palate with an amazing sweetness.

The wine will be easy to taste en primeur.

2023 is one of Château Kirwan's great vintages, coming 20 years after the intensely-flavoured 2003, and 40 years after the famous 1983 vintage in Margaux.

Philippe Delfaut, Directeur Général - April 2024



2023

IPT: 64

pH: 3.60

Alc:
13,2%

50hl/ha