

2019, un autre beau millésime en 9 gourmand à volonté

La vigne a connu **une saison calme à l'inverse de 2018**. A partir de mi-juin, un temps chaud et sec s'est installé durablement jusqu'au vendanges. **Juillet a battu les records de chaleur : 10 jours > 30°C**, avec un pic à **41°C le 23 juillet à l'ombre et 53°C au soleil !**

Oublié le mildiou de 2018 ! Mais gare au brûlures et au manque d'eau, notamment sur les jeunes vignes. **Arrosages des plantations nouvelles, effeuillages minimalistes ont rythmé l'été.**

En août les températures sont moins caniculaires et la maturation se déroule de façon optimale. Le vignoble qui avait beaucoup souffert du mildiou en 2018, montre grâce à ces conditions idéales, sa force de « résilience » et sa capacité à produire des raisins de qualité. On a remarqué en 2019 un **équilibre parfait entre le volume de feuillage et la quantité de raisins**. L'alimentation en eau des raisins a pu **bénéficier des réserves très utiles de nos grèves argileuses, de plus en plus avantageuses avec le réchauffement climatique.**

Les vendanges se sont déroulées entre le 23 septembre et le 11 octobre sous une météo clémente et stable.

Les vinifications ont donné lieu à des **fermentations alcooliques et malolactiques très rapides de 8 jours** pendant lesquels nous sommes peu intervenus. Si les opinions divergent sur ce point, je pense pour ma part que, **plus la vendange est mûre, moins on doit intervenir.**

Nos **cuves en béton permettent cette vinification douce**, un peu comme une grande marmite avec un civet qui mijote doucement.

Ce sont **36 lots en barriques depuis novembre, qui ont participé à l'assemblage, réalisé en février.**

Le château Kirwan 2019 révèle, un fruit éclatant, une bouche ample, sans lourdeur, avec une belle acidité et des tanins soyeux. **L'équilibre est remarquable, savoureux et on pourrait presque le boire si on était gourmand...**

Date de vendanges : **23 septembre au 11 octobre**

Assemblage :
59 % Cabernet sauvignon
28 % Merlot
6 % Cabernet franc,
6 % Petit verdot
1 % Carménère

12/03/2020
Philippe DELFAUT

