CHÂTEAU Kirwan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

CHÂTEAU
Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LA CONFIRMATION D'UN GRAND CRU

Propriété familiale depuis près de 100 ans, Château Kirwan n'a cessé d'évoluer pour révéler tout le potentiel de son magnifique terroir.

Le vignoble se déploie sur l'emblématique plateau graveleux de Cantenac et synthétise les variations typiques de l'appellation Margaux. Parfaitement maîtrisé, il offre des vins identitaires, expression idéale de la richesse de ce 3e Grand Cru Classé en 1855 au vignoble quasiment inchangé depuis.

Les familles Schÿler et Thierry, avec Philippe Delfaut, Directeur Général, inscrivent leurs actions dans la pérennité pour élaborer un grand vin, promesse d'une quête continue d'excellence dans une propriété au charme indéniable.

CHÂTEAU Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

SOMMAIRE

cliquez sur le chapitre pour accéder directement au contenu

Un vignoble concentré sur un grand terroir

La connaissance des sols
Parfaite Adaptation au terroir
Pratiques viticoles - Respect des hommes et de l'environnement
Vendanges rythmées par la sélection parcellaire
Durabilité

Un dispositif technique à la hauteur du terroir

L'outil technique
La vinification

Le style Kirwan

Un encépagement sur-mesure
L'ambition stylistique

Une histoire médocaine

Des origines…
… à aujourd'hui
Un patrimoine architectural et naturel
Kirwan, une tradition d'accueil
Des parcours inspirants

CHÂTEAU
Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LA VERITE DU TERROIR

CHÂTEAU Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

UN VIGNOBLE CONCENTRE SUR UN GRAND TERROIR

La connaissance des sols

Situé sur le plateau de Cantenac, le vignoble de Kirwan domine l'appellation Margaux, sur sa partie la plus haute. Remis en valeur à partir de 1925 à l'arrivée de la famille Schÿler, il connaît une accélération qualitative depuis une quinzaine d'années.
Sa taille relativement modeste dans le panorama médocain, avec 37 ha, associe de manière intéressante les sols emblématiques de Margaux : les graves pyrénéennes, plus ou moins mêlées à des couches d'argiles. Son point culminant, la parcelle « Moulin Robert » se situe à 19 m au-dessus du niveau de la mer.
Directeur Général et winemaker depuis 2007, fin connaisseur du terroir margalais, Philippe Delfaut a su discerner le remarquable potentiel du vignoble de Kirwan et le mettre au grand jour. Établie à partir d'une étude pédologique menée dès son arrivée, la carte des sols a mis en évidence pas moins de 29 types de sols différents.
En identifiant plusieurs dominantes (selon le type de graves, la présence d'argile, de sables), la différenciation parcellaire du vignoble a permis de mettre en adéquation le terroir avec la conduite du vignoble, de la plantation à la vendange, mais aussi les pratiques vinicoles.

Parfaite Adaptation au terroir

Grâce à une meilleure connaissance des sols, Kirwan a entamé une restructuration de son vignoble à partir de 2008, avec un plan de renouvellement de 1 ha par an. Ce programme stratégique, permet de conserver 35 ha en production et un âge moyen de 35 ans. Il s'agit ainsi d'entretenir régulièrement le vignoble et d'adapter l'encépagement à la nature des parcelles en fonction de la pédologie.
Ainsi les Cabernets Sauvignon majoritaires sont plantés sur les terroirs de graves précoces, où ils expriment parfaitement leur race et leur finesse. Les Merlots déploient leur caractère ample et velouté sur les sols plus sablonneux. Et là où ils sont associés à de l'argile ces mêmes cépages gagnent en puissance.
Cette parfaite union cépage x terroir constitue la toute première pierre à l'édifice d'un grand vin.

CHÂTEAU Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

Pratiques viticoles - Respect des hommes et de l'environnement

Pour tirer le meilleur parti de son vignoble, Kirwan pratique une viticulture écoresponsable. Avec pragmatisme, la propriété privilégie les itinéraires biologiques, suivant les conditions particulières de chaque millésime.
Kirwan a obtenu le niveau 3 de la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) en 2017 et répond à la norme ISO 14001 depuis 2013, à travers le Système de Management Environnemental initié par l'interprofession. A la vigne, le travail mécanique des sols en surface est conjugué à la mise en place de couverts végétaux. Les insecticides, herbicides et produits CMR (cancérigènes, mutagènes, reprotoxiques) sont bannis depuis bien longtemps.

Vendanges rythmées par la sélection parcellaire

Depuis 2008, le plan de ramassage s'est affranchi des délimitations de parcelles existantes pour s'adapter à la réalité pédologique des sols. Chaque sol apporte sa contribution à la maturité : les graves avec leur effet drainant et les argiles qui tolèrent chaleur et sècheresse, offrant une bonne résistance aux variations actuelles de climat en garantissant une certaine alimentation hydrique.
Ce choix stratégique de mode de vendange est motivé par la volonté de garder la fraicheur du fruit et de préserver le potentiel d'acidité pour obtenir des vins équilibrés compte tenu de la richesse en alcool et en tanins. Les "grands vins" sont le reflet de leurs raisins d'origine et de la qualité de leur terroir.

Durabilité

Tourné vers la nature, le Château Kirwan a depuis son origine bénéficié d'un environnement boisé ainsi que d'un vaste parc de 2 ha. Aujourd'hui, la propriété est engagée dans la préservation de son terroir mais aussi de l'ensemble des ressources qui font Kirwan, dans une vision durable de son activité.
La mesure des indicateurs fait partie du quotidien de la propriété, avec notamment le contrôle des consommations d'énergie (eau, électricité, carburant) et des intrants (réduction maximale des doses de traitement en quantité et en nombre de passages). L'impact social, sanitaire et économique de l'exploitation viti-vinicole est en outre au cœur des préoccupations et concerne autant le personnel que les riverains et les consommateurs.

CHÂTEAU

Kirwan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

CHÂTEAU Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

UN DISPOSITIF TECHNIQUE A LA HAUTEUR DU TERROIR

L'outil technique

La restructuration du vignoble destinée à le mettre en adéquation avec le terroir a mené Kirwan à revoir également son outil technique, pour offrir une meilleure réponse à ses ambitions. Cette démarche à la fois viti et vinicole s'inscrit dans une logique de révélation du potentiel de la propriété, classé 3e Grand Cru en 1855.

Ainsi dès 2015, les installations techniques de Kirwan ont fait peau neuve, avec un cuvier et un chai entièrement réinventés. Les deux chais traditionnels médocains ont été réunis par une aile centrale, dans une modernisation de la ligne des bâtiments. Cette apparente simplicité cache une prouesse technique qui souligne la charpente, dans une belle métaphore du travail effectué sur les vins.

Cet outil a fait ses preuves tant par son ergonomie et sa fonctionnalité que pour la précision des gestes techniques. Il permet depuis plusieurs millésimes de préserver l'identité du terroir dans la vinification, marquant un véritable virage dans le style des vins.

La vinification

Le choix a été fait d'installer 37 cuves en béton. Fabriquées selon un moule sur mesure en Italie, elles intègrent tous les réseaux dans leurs parois. Au-delà de l'esthétique, avec des lignes d'une grande pureté, cet équipement en forme de tulipe offre un meilleur contrôle des fermentations, une diffusion douce et homogène de la chaleur tout au long du processus et un travail moins interventionniste pour une vinification fine et tout en précision.

Une sélection de levures et bactéries permet de réaliser conjointement les fermentations alcoolique et malo-lactique. Cette méthode appelée la Co-inoculation, que Kirwan a été l'un des premiers châteaux bordelais à utiliser, permet d'entonner très tôt et à chaud. Ainsi stabilisés, les vins ont un moindre risque de déviation ou de perte aromatique.

Tous les itinéraires techniques se font par gravité (remplissage et écoulements) et depuis 3 ans, les remontages traditionnels sont remplacés par un système « R'pulse », grâce auquel les marcs sont immergés en moins d'une minute et sans pompe, pour davantage de douceur. En phase de macération les dégustations sont quotidiennes pour s'adapter au rythme de chaque cuve. L'ensemble de ces mesures garantit la plus grande précision des gestes et permet de préserver les caractéristiques de la vendange.

L'écoulage est réalisé le plus tôt possible directement en barriques de chêne français, pour permettre une parfaite intégration du bois. L'assemblage a lieu 3 à 4 mois plus tard au moment du 1er soutirage.

CHÂTEAU
Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LE CHARME EN HERITAGE

CHÂTEAU Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LE STYLE KIRWAN

Une encépagement sur-mesure

La restructuration du vignoble de Kirwan a permis de doter la propriété d'un encépagement en parfaite adéquation avec son terroir et en ligne avec le style des vins recherchés.
Philippe Delfaut a l'habitude de comparer le matériel végétal avec la structure d'une maison. Il explique que les Cabernet Sauvignon, majoritaires (47%), constituent la charpente. Les deux parcelles de Petit Verdot, bien que minoritaires (8%), toujours présentes dans le Grand Vin représentent la poutre maitresse, qui sous-tend l'architecture générale. Les Merlot (35%) quant à eux représentent le mobilier, ce qui habille harmonieusement la maison, alors que les Cabernet Franc (10%) seraient comparables à la décoration, touche finale et supplément d'âme.

L'ambition stylistique

Séduisants, éclatants, veloutés, les vins de Kirwan portent en eux les attributs de leur terroir et affirment l'identité de la propriété, confirmant pleinement son statut de Grand Cru Classé.

Dès 2007, Philippe Delfaut amorce un virage stylistique en mettant en évidence les atouts du terroir par la restructuration du vignoble. Associé à un outil technique de pointe, Château Kirwan a pu apporter un nouveau style à ses vins, particulièrement remarqué depuis le millésime 2015.

Ainsi, les graves apportent la finesse et l'élégance propres aux vins de Margaux, et les argiles présentes dans le vignoble de Kirwan rajoutent cette étoffe de velours, cette épaisseur au corps, qui rendent ses vins si typés et reconnaissables parmi ses voisins margalais.

L'ambition stylistique de Kirwan est d'élaborer un vin à la silhouette harmonieuse, offrant des arômes éclatants de fruits frais et une acidité équilibrée par une belle texture veloutée.

CHÂTEAU Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

UNE HISTOIRE MEDOCAINE

Des origines...

Kirwan plonge ses racines sur les terres du plateau de Cantenac, dans l'histoire du vignoble médocain, qui sera en 1954, reconnu comme l'appellation prestigieuse de Margaux.
La propriété doit son nom à l'Irlandais Mark Kirwan, visionnaire, issu d'une lignée de commerçants et arrivé à Bordeaux au milieu du 18ème siècle. C'est lui qui imagine les contours de Château Kirwan et tisse la réputation des vins, qui se confirme au fil des siècles.
La saga prend un tour particulier en 1855, année décisive pour Kirwan qui se voit classé en tête de la liste des 3e Grands Crus Classés du Médoc dans la hiérarchie qui est restée une référence incontestée. C'est aussi l'année de l'arrivée à Kirwan de Camille Godard, personnage emblématique de l'histoire de la ville de Bordeaux. Amoureux de la nature et des belles pierres, il embellit la chartreuse, et dessine un vaste parc, donnant à Kirwan son charme actuel.

...à aujourd'hui

En 1926, Kirwan entre dans le giron de la famille Schÿler. Installée à Bordeaux depuis 1739, elle gère la plus ancienne des maisons de négoce familiales encore en activité. Les Schÿler, véritables acteurs du renouveau de Kirwan, ont su révéler sa nature profonde et ses remarquables potentialités. La propriété entame avec eux une 2e vie, qui prend la forme d'un travail sur le long terme, tant sur le vignoble que sur les vins.

L'évolution de Kirwan, qui s'est toujours déroulée dans la stabilité familiale, est un gage de confiance pour les amateurs et les partenaires de la propriété. Cette pérennité facilite la quête d'excellence. Elle se manifeste dans la qualité des vins, confirmée millésime après millésime.

CHÂTEAU Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

Un patrimoine architectural et naturel

Imaginée par les fondateurs à la fin du XVIIIe siècle, la chartreuse de Kirwan célèbre le style classique en vogue dans le vignoble bordelais. Emblématique, elle a contribué à écrire l'histoire de l'appellation et en particulier du village de Cantenac. Les travaux réalisés en 2015 mettent en valeur cet héritage et apportent la modernité essentielle dans les lignes et la meilleure réponse à l'activité viti-vinicole. La porte magistrale est habillée par une sculpture monumentale en dentelle d'acier taillé au laser, « le Cep de Noé » qui relie le passé et le présent.

La propriété est complétée par un vaste parc aménagé à la fin du XIXe siècle, qui abrite des arbres plus que centenaires, un vivier romantique, une roseraie impressionniste. Aujourd'hui, témoin d'une biodiversité riche, le parc contribue au charme de l'ensemble et révèle un éco-système intégré à l'activité viticole.

Kirwan, une tradition d'accueil

Dès le XIXe siècle, Camille Godard pratique l'hospitalité à la manière d'un gentleman-farmer. Avec lui, la propriété devient une destination bucolique prisée par les bordelais, si bien qu'il va jusqu'à faire construire la petite gare de Cantenac. Elle permet aux visiteurs d'accéder à Kirwan en train depuis Bordeaux et de profiter de la nature, du charme de la propriété et de ses vins.

Cette tradition d'accueil ne s'est jamais démentie. Ainsi dès 1995, Kirwan fait figure de précurseur en pratiquant ce qu'on n'appelait pas encore l'œnotourisme. Alors que seuls les professionnels avaient généralement accès aux propriétés viticoles, Kirwan ouvre au grand public. Le château dispose en effet de tous les éléments pour recevoir ses visiteurs dans une expérience gustative et émotionnellement intense.

CHÂTEAU

Kirwan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

CHÂTEAU Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

Des parcours inspirants

Château Kirwan invite ses visiteurs à une pause sensorielle, à un moment hors du temps grâce à ses parcours de visites et à ses ateliers thématiques célébrant l'art de vivre à la française. Ses prestations privatives s'adaptent au plus près à l'exigence et aux besoins des visiteurs pour leur permettre de passer un moment privilégié, dans les vignes, dans les chais ou dans la cuisine en compagnie d'un chef, entre amis, en couple ou en famille… Château Kirwan se dévoile de mille et une manières.

Des lieux de réception élégants

Entre bois, pierre et vignoble, sous la nef du Chai ou devant la cheminée d'époque de l'Orangerie, le domaine s'offre autour des nectars d'un grand terroir.
A l'entrée de la propriété, l'Orangerie offre un espace chaleureux pour des réceptions et dîners de gala. Côté chai et cuvier, deux nouveaux espaces de réception accueillent la clientèle professionnelle et individuelle : une salle panoramique de 80 m2 avec une vue imprenable sur les vignes et sur le grand chai à barriques ainsi que son office attenant de 40 m2 pour un moment de travail en toute quiétude.

CHÂTEAU
Kirwan
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

Château Kirwan – Cantenac – 33460 Margaux – FRANCE
Tél. : + 33 (0)5 57 88 71 00 – www.chateau-kirwan.com

Contact Commercial et Presse
Stanislas Thierry
stanislasthierry@chateau-kirwan.com

Chargée de communication
Marielle Didry
m.didry@schroder-schyler.com