



2023 Le vignoble reste la clé

«Après plusieurs petites récoltes, 2023 illustre et récompense tous nos efforts, tout particulièrement ceux entrepris au vignoble, car rappelons-le, tout se joue là... certes, pour le présent mais aussi pour l'avenir...»

Philippe Delfaut – Directeur Général

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

Malgré un **printemps plutôt sec**, les **températures élevées et l'humidité de l'air** ont favorisé une **forte pression du mildiou** dès le mois de mai, exigeant une **vigilance constante**.

Les orages du 22 juin sont survenus à une période critique, juste après la floraison, quand les jeunes baies sont particulièrement vulnérables.

À Château Kirwan, la **mobilisation humaine, la maîtrise de la vigueur, les travaux de prophylaxie et une grande réactivité, y compris le week-end, ont permis de contenir la maladie.**

Quelle que soit la méthode (bio, biodynamie ou conventionnelle), la présence dans les vignes reste essentielle. Pour notre part, les traitements ont été 100 % bio et la récolte n'a pas été impactée par le mildiou.

La bonne santé du vignoble nous a permis d'aborder l'été avec sérénité et 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 **accéléré la maturation**, nous faisant **ramasser très tôt les jeunes vignes en souffrance, mais garantissant une maturité parfaite pour les autres parcelles.**

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 passés très tôt en barriques, dès la mi-octobre 2023 et ont été assemblés au 1er soutirage fin janvier 2024. Après un élevage de 21 mois, nous avons embouteillé fin juin 2025.



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

DEGUSTATION

Fort d'une belle couleur rubis intense, le vin présente un joli nez de fruits rouge comme la cerise, mais aussi de fleurs comme la rose ou la pivoine. La réglisse est bien présente également. En bouche, on apprécie le caractère juteux, la rondeur, le volume et la douceur des tanins. Aux 1ers arômes on peut ajouter des épices comme le poivre doux et la cannelle. L'ensemble est bien soutenu et stimulée par une saine acidité qui donne de la longueur. Ce Château Kirwan 2023 procurera du plaisir aux amateurs d'équilibre et d'élégance, et même aux impatients.

Philippe DELFAUT **Directeur Général – Novembre 2025**

En chiffres...

Vendanges : du **7 au 28 septembre**
Rendement : **50 hl/ha**

Degré : **13 %vol**
PH : **3.60**
IPT : **64**

Assemblage :
65 % Cabernet Sauvignon
23 % Merlot
5 % Cabernet franc
6 % Petit verdot
1 % Carmenère

21 jours de vendange
21 jours de cuvaison en moyenne

Elevage : **21 mois** (50 % barriques neuves)

Date de mise en bouteille : **16 Juin 2025**

Production : **10 000 cs**