

SOMMAIRE

LES CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME 2025

Diagramme ombrothermique décadaire
Cycle végétatif

FICHES TECHNIQUES DES VINS

Le Pavillon Blanc du Château Margaux
Le Pavillon Rouge du Château Margaux
Le Château Margaux

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

du

MILLÉSIME 2025



Le millésime 2025 est marqué par une saison contrastée, avec un printemps doux et équilibré, sans excès ni déficit, suivi d'un début d'été et d'une période estivale plutôt secs, rappelant le profil de 2022. Le débourrement intervient avec une semaine d'avance, précocité que l'on retrouve également dans la floraison. Celle-ci se déroule de manière rapide et homogène, dans des conditions climatiques particulièrement favorables, sans coulure ni millerandage.

La pluviométrie reste faible au début de l'été, installant progressivement un déficit hydrique. Le mois d'août est dominé par un épisode caniculaire, entraînant une accélération des maturités, notamment sur le sauvignon blanc.



En fin d'été, près de 60 mm de précipitations tombent entre fin août et début septembre. Ces pluies, attendues, apportent un rééquilibrage hydrique et une baisse des températures, permettant une maturation plus régulière et homogène en fin de saison. Malgré quelques épisodes pluvieux ponctuels en septembre, les conditions sanitaires demeurent très bonnes.

Dans ce contexte climatique, le choix a été fait de ne pas avancer les dates de vendanges afin d'atteindre une maturité optimale, en particulier phénolique. Cette décision, assumée mais engageante, a permis d'atteindre un niveau de qualité particulièrement élevé, avec des raisins récoltés à parfaite maturité, exprimant pleinement le potentiel du fruit et du millésime.

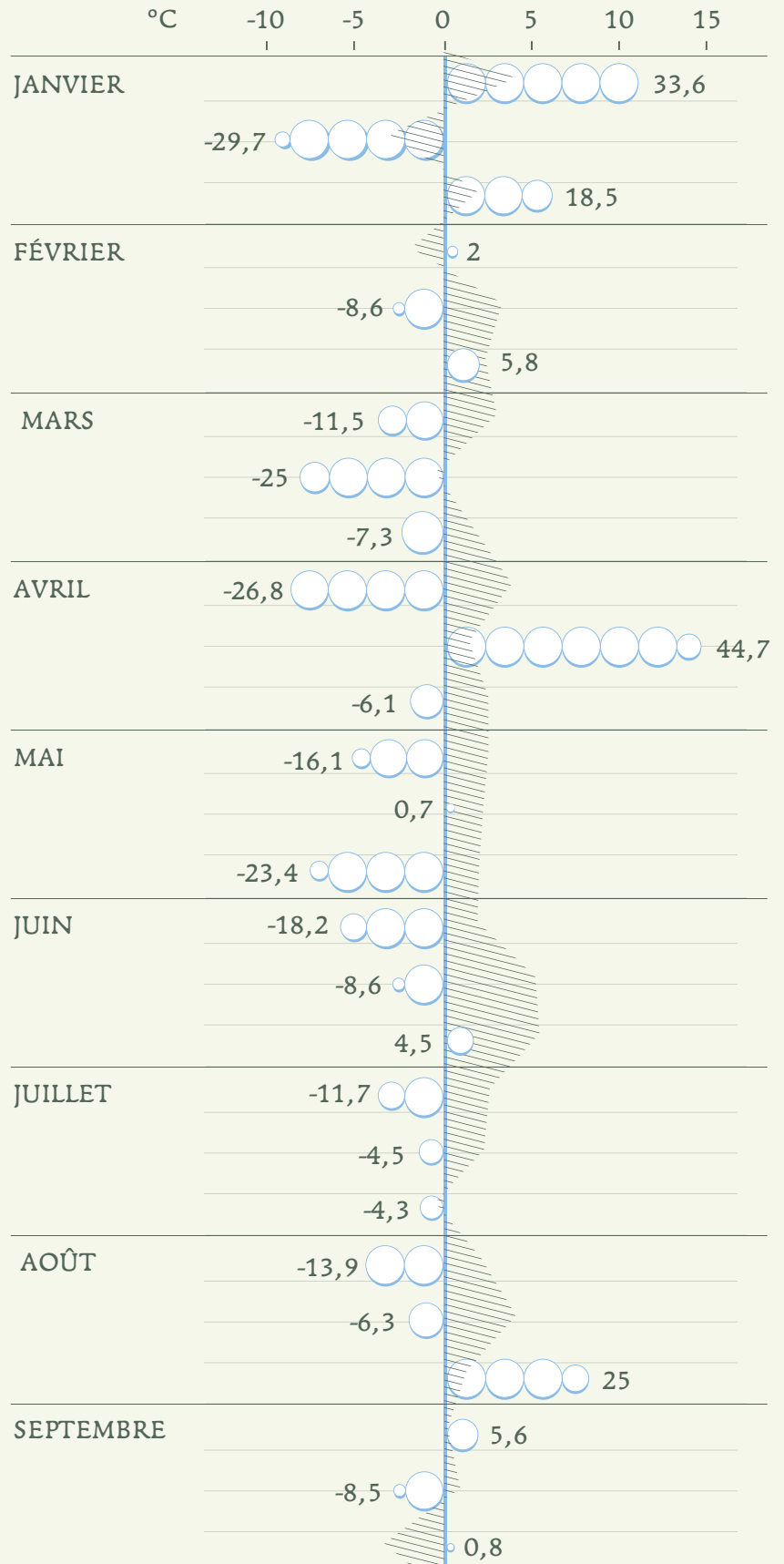


DIAGRAMME OMBROTHERMIQUE DÉCADAIRE

ÉCARTS AUX NORMALES TRENTENAIRES

○ PLUVIOMÉTRIE CUMULÉE
(PRÉCIPITATIONS EN MM)

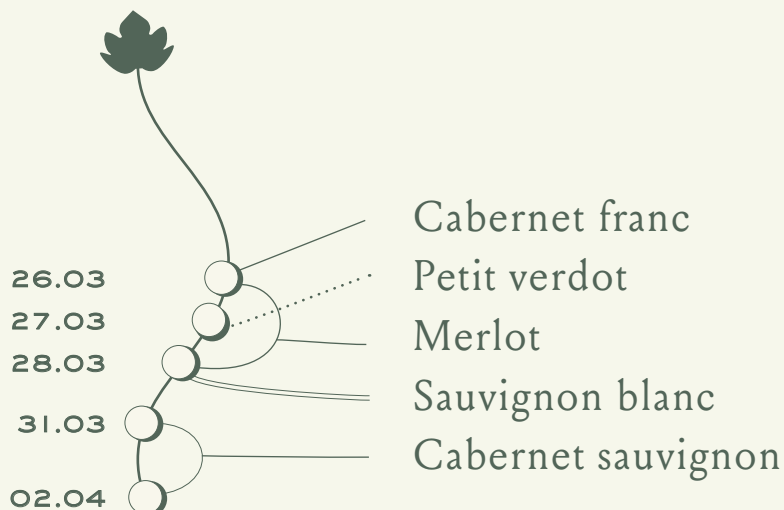
▨ TEMPÉRATURE MOYENNE
(EN °C)



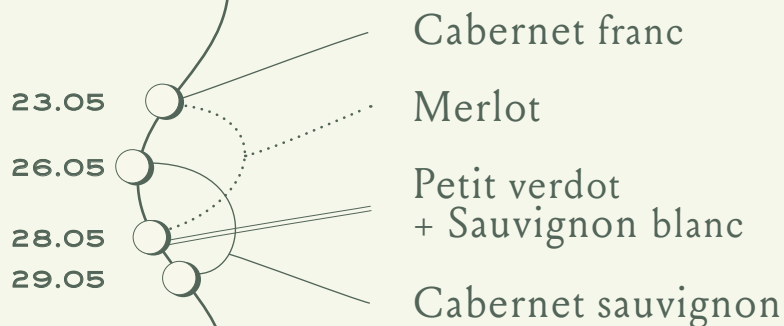


REPÈRES
DU
CYCLE
VÉGÉTATIF

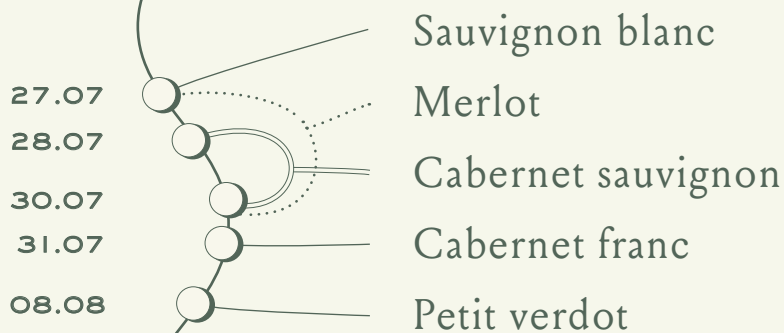
DÉBOURREMENT



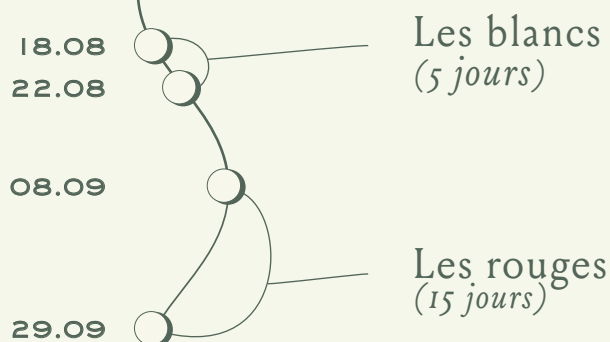
FLORAISON



VÉRAISON



VENDANGES



FICHES
TECHNIQUES

des

VINS





DONNÉES

ŒNOLOGIQUES



	ALCOOL (% volume)	PH	IPT
PAVILLON BLANC	14	3.14	/
PAVILLON ROUGE	13.9	3.68	78
CHÂTEAU MARGAUX	13.8	3.72	81



LE PAVILLON BLANC

DU
CHÂTEAU MARGAUX



Assemblage

100 % de Sauvignon blanc

Les vendanges du Pavillon Blanc 2025 se sont déroulées très tôt entre le 18 et le 22 août, à maturité optimale des raisins, afin de préserver l'acidité, la fraîcheur ainsi que la complexité aromatique. L'équilibre de ce millésime se rapproche de celui de 2022.

Le nez est profond, dominé par des notes de noisette fraîche, de pêche blanche et de lilas. En bouche, le vin est gras et ample, tout en restant porté par une belle fraîcheur. La salinité apporte du rebond et de la longueur à l'ensemble, signant une expression harmonieuse et persistante.

Les volumes demeurent toutefois limités, avec des rendements de seulement 16 hl/ha, parmi les plus faibles de ces cinquante dernières années. Seulement 45 % de la récolte ont été retenus pour l'assemblage du Pavillon Blanc 2025. Jamais, hélas, nous n'aurons fait aussi peu de bouteilles.





LE PAVILLON ROUGE

DU
CHÂTEAU MARGAUX

Assemblage

70 % de Cabernet sauvignon

16 % de Merlot

10 % de Petit verdot

4 % de Cabernet franc

La volonté de poursuivre notre quête d'excellence se traduit par une sélection particulièrement exigeante. Ainsi, seuls 28 % de la récolte ont été retenus pour le Pavillon Rouge 2025, tandis que 35 % ont été consacrés au Margaux du Château Margaux, notre troisième vin et à la quatrième sélection.

Le Pavillon Rouge 2025 est un vin long et d'une belle fraîcheur, dont l'expression met un peu plus en avant la force des tanins que le Grand Vin.





LE CHÂTEAU MARGAUX

Assemblage

89 % de Cabernet sauvignon

6 % de Merlot

4 % de Cabernet franc

1 % de Petit verdot

Les années en “5” réussissent décidément à Bordeaux et 2025 s’inscrit dans la lignée des grands millésimes que furent 1985, 1995, 2005 et 2015. La qualité est remarquable, mais les rendements, limités à 22 hl/ha, figurent parmi les plus faibles des cent dernières années, notamment en raison de la sécheresse estivale. Les volumes produits atteignent à peine plus de la moitié d’une année normale.

Au début des vendanges, les excellentes conditions climatiques laissaient espérer une proportion plus importante de Grand Vin. Il n’en a rien été : les lots issus de nos meilleures parcelles se sont révélés si magiques que d’autres vins pourtant superbes n’ont pu être retenus. La proportion de Château Margaux s’établit ainsi à 37 %.

Le millésime 2025 présente des similitudes avec 2022, avec des conditions estivales proches, mais les pluies de fin août et de début septembre ont contribué à faire évoluer le style du vin, apportant davantage de fraîcheur et d’équilibre. Notre choix de ne pas précipiter les vendanges a permis de récolter des raisins parfaitement mûrs et d’extraire des tanins denses et soyeux.

Château Margaux 2025 se révèle très parfumé et d’une grande complexité aromatique. À la fois crémeux, velouté et dense, il se déploie avec beaucoup de longueur. Son toucher de tanins et sa texture, particulièrement émouvants, lui confèrent toute son identité. Promis à une longue garde, il offrira aussi beaucoup de plaisir dès sa jeunesse.





CONTACTER

CHÂTEAU MARGAUX

WWW.CHATEAU-MARGAUX.COM

+33 (0) 5 57 88 83 83

CHÂTEAU MARGAUX,
33460 MARGAUX

THOMAS BURKE
RESPONSABLE DES RELATIONS COMMERCIALES

T.BURKE@CHATEAU-MARGAUX.COM

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.