



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.

