



ISSAN
2021



Grand Cru Classé en 1855

CHATEAU D'ISSAN

MARGAUX

Vendanges

du 27 septembre au 9 octobre 2021

ASSEMBLAGES	CH. D'ISSAN	BLASON D'ISSAN
Cabernet Sauvignon	65%	46%
Merlot	30%	52%
Cabernet Franc	2%	.
Malbec	2%	.
Petit Verdot	1%	2%
Barriques neuves <i>françaises</i>	50%	35%

ANALYSES	CH. D'ISSAN	BLASON D'ISSAN
Alcool	13,18	13,11
Acidité	3,60	3,66
Ph	3,60	3,57
IPT	66	63

www.chateau-issan.com

DE L'OMBRE À LA LUMIÈRE

AU FIL DES SAISONS

Cette année encore, l'hiver est marqué par une alternance de douceur et de temps froid. Arrive le mois de mars, faible en pluviométrie avec 17,2 mm et des températures qui avoisinent les 26°C sur les dernières semaines. La douceur du printemps a laissé la nature se réveiller avec 10 jours d'avance. Grâce aux conditions météorologiques indulgentes, la vigne commence à débourrer le 25 mars. À ce moment-là, la France est frappée par des gelées printanières qui surviendront dans la région le 7 avril. Grâce à notre situation géographique privilégié à 600 m de l'estuaire de la Gironde, nos parcelles historiques du Clos d'Issan ont été préservées. Le mois d'avril apparaît exceptionnellement sec, le onzième depuis 1959 ! Les réserves hydriques de notre terroir ont permis à la vigne de ne pas souffrir de la sécheresse. La floraison fut optimale et commence dès le 31 mai. L'été et la hausse des températures s'installe dès le début du mois de juin. Après quelques pluies en début juillet, la reprise du beau temps arrive en fin de mois avec des belles températures de normales saisonnières. La phase de véraison débute à partir du 21 juillet.

CONDITIONS DE VENDANGES

La météo clémente nous permet de débiter des vendanges 2021 avec nos parcelles de Merlot le lundi 27 septembre. Le 30 septembre ce sont nos Malbec et Petit Verdot qui ont suivis ainsi que les Cabernet Franc le 2 octobre. Dans le courant de la 2ème semaine, les éclaircies de plus en plus généreuses se caractérisent par des températures matinales de 4°C permettant ainsi de préserver toute la fraîcheur de nos raisins. Les après-midis, les températures remontent alors avec une moyenne de 24°C, nous faisant bénéficier d'une belle arrière-saison. La récolte des Cabernet Sauvignon a pris place du 4 au 9 octobre sous un soleil radieux, révélant ainsi une maturité optimale et de très grands Cabernet.

DANS LES COULISSES DU MILLÉSIME

L'étape de la vinification parcelle à parcelle se poursuit au cœur de notre cuvier gravitaire. Nous avons commencé les premiers écoulements de nos Merlot le 18 octobre et nous avons terminé le 9 novembre avec le Cabernet Sauvignon. Le 18 janvier a eu lieu l'assemblage en présence d'Éric Boissenot, notre œnologue consultant et de notre équipe technique. Sous le signe des grands Cabernet, les premières dégustations dévoilent un réel équilibre entre la densité et la finesse des tannins. Riche en surprises, le profil du millésime 2021 nous laisse entrevoir des similitudes avec 2014.