

# CHÂTEAU SIRAN

## MARGAUX 2023



*2023, une expression élégante et généreuse de notre terroir.*

Ce millésime nous a rappelé les nuances du climat continental bordelais. Dès les premiers stades de la croissance de la vigne, nous avons dû faire face à une accumulation de conditions climatiques humides et orageuses. Heureusement, nos choix viticoles et la ténacité de nos équipes nous ont permis de faire face à la pression du mildiou.

Les mois d'août et de septembre ont été salvateurs, offrant des conditions idéales pour une maturation impeccable. Un mois d'août doux mais non aride a permis de conserver la fraîcheur des raisins, tandis qu'une vague de chaleur à la fin du mois d'août suivie d'un mois de septembre exceptionnellement chaud et sec ont conféré aux baies une concentration remarquable.

Les vendanges à Siran ont commencé le 11 septembre et se sont terminées le 29 septembre. Les Cabernet Sauvignon et Petit Verdot nous ont gâtés avec leurs plus belles expressions, les merlots se sont révélés excellents. Ces raisins ont donné des jus très colorés et aromatiques, présentant un excellent équilibre sucre-acidité. La vinification a transformé cette noble matière première en un vin d'une densité et complexité profonde, propice à l'élaboration d'un millésime de garde prometteur.

Malgré les difficultés rencontrées, 2023 s'est avérée être une année généreuse en volume pour Château Siran, confirmant la remarquable capacité de notre vignoble à s'adapter à des conditions climatiques particulièrement délicates. Les premiers assemblages n'ont fait que conforter notre optimisme pour un vin qui allie harmonieusement l'élégance et la générosité, à l'image du terroir de Siran.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation.

Dates des vendanges :

merlot : du 11 au 16 septembre 2023

petit verdot : le 18 septembre 2023

cabernet sauvignon : du 19 au 29 septembre 2023

Assemblage :

merlot 49%

cabernet sauvignon 41%

petit verdot 10%

Édouard Miaillhe

Le 3 avril 2024



# CHÂTEAU SIRAN

## 2023 MARGAUX

« *Apprendre le langage de Gaia* »  
par Pietro Gallo

Pour l'étiquette du Siran 2023, nous avons choisi d'illustrer le thème de l'Intelligence Artificielle (IA), une révolution technologique comparée à celle de l'électricité ou de l'automobile.

L'année 2023 marque un tournant dans la compréhension des capacités réelles de l'IA et sa généralisation, comme en témoigne notamment la prolifération virale des chatbots.

Avec son œuvre intitulée « *Learning the language of Gaia* », l'artiste italien Pietro Gallo a prêté sa vision enthousiaste à notre étiquette, dépeignant une intelligence artificielle qui ne cherche pas à dominer, mais plutôt à s'harmoniser avec la nature.

«*En apprenant le langage de Gaia, la mère ancestrale de toute vie, l'IA vise à communiquer avec le monde naturel au plus profond de lui-même, en comprenant ses modèles et ses besoins.*»

Pietro Gallo



# CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2023

« 2023, une expression élégante et généreuse de notre terroir. »

APPELLATION	Margaux
SUPERFICIE	25 hectares
SOL	Croupe avec élévation jusqu'à 12 mètres faite d'alluvions anciennes couvertes de fines graves siliceuses
ENCÉPAGEMENT	46% merlot, 44% cabernet sauvignon, 9% petit verdot et 1% cabernet franc
AGE MOYEN DES VIGNES	38 ans, la parcelle la plus ancienne date de 1920
DENSITE DE PLANTATION	10,000 pieds /hectare
PORTES GREFFE	101-14, 3309 et Gravesac
MODE DE CONDUITE	Viticulture raisonnée sans herbicides chimiques
MODE DE TAILLE	Guyot double Bordelais avec ébourgeonnage
TRAVAUX PARTICULIERS	Labour mécanique des sols, limitation volontaire des rendements, aération de la végétation : dédoublage, effeuillage et éclaircissage manuel
VENDANGES	Manuelles en petites cagettes avec tri sur pieds et au chai sur tables de tri
VINIFICATION	Fermentation parcellaire en cuves inox thermorégulées de 60 à 180 hl, remontage, délestage selon les lots, maceration post-fermentaire à 26° pendant 20 jours fermentation malolactique en partie en barriques neuves
ÉLEVAGE	12 mois en barriques (35% neuves) de chêne français à grain fin et chauffe moyenne avec deux soutirages
<hr/>	
DATE DES VENDANGES	<b>Du 11 au 29 septembre 2023</b>
ASSEMBLAGE	<b>49% merlot, 41% cabernet sauvignon, et 10% petit verdot</b>
DEGRÉ ALCOOLIQUE	<b>14°</b>
RENDEMENT	<b>48hl/ha</b>
<hr/>	
DIRECTRICE TECHNIQUE	Marjolaine Defrance
CENOLOGUE-CONSEIL	Hubert de Boüard
GÉRANT	Edouard Mialhe

