



ISSAN

20
20



Grand Cru Classé en 1855

CHATEAU D'ISSAN

MARGAUX

VENDANGES Millésime 2020

17 sept. — 2 oct.

ASSEMBLAGES	Ch.d'ISSAN	BLASON D'ISSAN
Cabernet Sauvignon	55 %	40 %
Merlot	39 %	57 %
Petit Verdot	2 %	3 %
Cabernet Franc	3 %	
Malbec	1 %	
Barriques neuves	50 %	35 %
Proportion 1 ^{er} /2 ^e vin	45 %	55 %

ANALYSES	Ch.d'ISSAN	BLASON D'ISSAN
Titre Alcoolique (% vol.)	13.29	13.49
Acidité totale (g/l H2SO4)	3.44	3.48
Ph	3.71	3.77
Polyphénols	73	68

Singularité du millésime

L'hiver 2020 fût doux, enregistré comme le plus chaud depuis le début du XX^e siècle. La vigne débouffe tôt entre le 10 et le 15 mars. Grâce à des mois de mars et d'avril particulièrement ensoleillés et doux, les premières fleurs apparaissent le 11 mai. On connaît une fin de printemps très pluvieuse notamment le week-end du 8 mai. Comme l'année dernière le mois de juillet fût sec et ensoleillé avec un début de véraison le 7 juillet. La mi-août fût ponctuée d'averses mais notre vignoble résiste et reste sain et vigoureux. L'arrière-saison fût idéale avec une amplitude thermique bénéfique permettant d'atteindre la maturité et l'équilibre optimal de nos raisins.

Une longueur d'avance

La précocité du printemps se retrouve sur le début des vendanges, le 17 septembre. Dès le mois de juin, on envisageait une récolte avec trois semaines d'avance. Avec un mois de juillet très sec, la vigne ralentit son rythme. En septembre, la progression du cycle est réduite à une dizaine de jours. Les premières analyses sont comparables à 2015. La récolte de nos Merlots se déroulera du 17 au 24 septembre au cœur de nos parcelles historiques du Clos d'Issan. Une année mémorable à Issan car pour la première fois, nous avons vendangé du Malbec le 21 septembre, du Petit Verdot le 24 septembre et du Cabernet Franc le 28 septembre. Ils viendront sublimer et complexifier notre assemblage ! Enfin nous avons terminé par les Cabernet Sauvignon du 28 septembre au 2 octobre. Ces jolies baies, concentrées, récoltées manuellement par nos vendangeurs, furent acheminées avec la plus grande délicatesse au cœur de notre cuvier gravitaire. S'en sont suivies des vinifications parcellaires en cuves inox thermorégulées. Elles se poursuivront pendant 3 semaines révélant un vin d'une richesse exquise !

La révélation 2020

Notre assemblage a eu lieu le 6 janvier avec Eric Boissenot et l'équipe du Château : ce millésime est une véritable révélation ! Présentant de subtils arômes de fruits gourmands, celui-ci incarne l'expression et la "quintessence" du terroir de Margaux. La justesse et l'élégance viennent se marier pour dévoiler une explosion de saveurs. Les tannins délicats et harmonieux enveloppent le palais pour laisser place à une finale longue et voluptueuse. Un millésime somptueux !



Grand Cru Classé en 1855

CHATEAU D'ISSAN

MARGAUX

2020 HARVEST

17 sept. – 2 oct.

BLEND	Ch.d'ISSAN	BLASON D'ISSAN
Cabernet Sauvignon	55%	40%
Merlot	39%	57%
Petit Verdot	2%	3%
Cabernet Franc	3%	
Malbec	1%	
New barrels	50%	35%
Proportion 1 st /2 nd	45%	55%

ANALYSIS	Ch.d'ISSAN	BLASON D'ISSAN
Alcohol content (% vol.)	13.29	13.49
Acidity (g/l H2SO4)	3.44	3.48
Ph	3.71	3.77
Polyphenols	73	68

A distinctive vintage

The winter of 2020 was mild, and will go down in history as the warmest since the beginning of the 20th century. Accordingly, bud burst came early between 10th and 15th March. March and April were especially sunny and as a result, the vines began to flower on 11th May. The end of spring was nonetheless very rainy, especially during the weekend of 8th May. Just as in the previous year, July was dry and sunny. The onset of ripening (véraison) occurred on 7th July. Mid-August brought scattered showers, but the vines continued to grow in vigorous good health. The beginning of autumn featured ideal variations in temperature enabling optimal fruit ripening, and allowing perfect balance in the juice.

Head start

The early start to the growing season in spring resulted in harvest commencing on 17th September. By June, we already believed we could end up picking three weeks early, however, July was very dry, so vine development slowed down. By September, the growth cycle was only ten days ahead of schedule. Initial test results looked similar to 2015. Our Merlot grapes from the original Clos d'Issan parcels were picked from 17th to 24th September. It was a memorable year on the estate, because for the first time, we harvested a plot of Malbec (21st September), a parcel of Petit Verdot (24th September), and some Cabernet Franc (28th September). These varieties are designed to add complexity and extra layers to the blend. The last variety to be picked was our Cabernet Sauvignon, from 28th September to 2nd October. The fruit – concentrated, hand-picked by our harvesting teams – was transported with the greatest care to our gravity-fed vat house, where it was vinified in plot-specific, temperature-controlled stainless steel tanks. Three weeks later, the new, exquisitely rich wine was born.

The 2020 revelation

The estate's team, together with Eric Boissenot were present when the vintage was blended on 6th January, and the result is a true revelation. With its subtle aromas and moreish fruit, the 2020 vintage is a fine expression of the quintessential Margaux terroir. Precision combines with elegance to reveal an explosion of flavour. Its delicate, harmonious tannins envelop the palate, then give way to a long, hedonistic finish. What a sumptuous vintage!