

CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2023



2023, ein eleganter und großzügiger Ausdruck unseres Terroirs.

Dieser Jahrgang erinnerte uns an die Nuancen des kontinentalen Klimas von Bordeaux. Von den ersten Stadien des Wachstums der Reben an waren wir mit einer Häufung von feuchten und stürmischen Wetterbedingungen konfrontiert. Glücklicherweise konnten wir dank unserer Entscheidungen für den Weinbau und der Hartnäckigkeit unserer Teams dem Druck des Falschen Mehltaus widerstehen.

Die Monate August und September waren lebensrettend und boten ideale Bedingungen für eine tadellose Reifung. Ein milder, aber nicht trockener August hielt die Trauben kühl, während eine Hitzewelle Ende August, gefolgt von einem außergewöhnlich warmen und trockenen September, den Beeren eine bemerkenswerte Konzentration verlich.

Die Weinlese in Siran begann am 11. September und endete am 29. September. Die Cabernet Sauvignons und Petit Verdots verwöhnten uns mit ihren schönsten Ausdrucksformen, die Merlots erwiesen sich als hervorragend. Diese Trauben ergaben sehr farbintensive und aromatische Säfte mit einem ausgezeichneten Zucker-Säure-Gleichgewicht. Die Vinifizierung verwandelte diesen edlen Rohstoff in einen Wein von tiefgreifender Dichte und Komplexität, der geeignet ist, einen vielversprechenden Lagerjahrgang zu entwickeln.

Trotz aller Schwierigkeiten erwies sich 2023 für Château Siran als ein mengenmäßig großzügiges Jahr, das die bemerkenswerte Fähigkeit unseres Weinbergs bestätigte, sich an besonders heikle klimatische Bedingungen anzupassen. Die ersten Assemblagen haben unseren Optimismus für einen Wein, der Eleganz und Großzügigkeit harmonisch miteinander verbindet, wie das Terroir von Siran, nur noch verstärkt.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Verkostung.

Datum der Weinlese :

merlot : vom 11. bis 16. September 2023

petit verdot : 18 September 2023

cabernet sauvignon : vom 19. bis 29. September 2023

Bordeaux-Verschnitt:

Merlot 49%

Cabernet Sauvignon 41%

Petit Verdot 10%

Édouard Miaillhe

am 3. April 2024



CHÂTEAU SIRAN

2023 MARGAUX

« *Die Sprache von Gaia lernen* »

von Pietro Gallo

Für die Etikette des Siran 2023 haben wir uns entschieden, das Thema Künstliche Intelligenz (KI) zu illustrieren, eine technologische Revolution, die mit derjenigen der Elektrizität oder des Automobils verglichen wird.

Das Jahr 2023 markiert einen Wendepunkt im Verständnis der tatsächlichen Fähigkeiten der KI und ihrer allgemeinen Verbreitung, was sich insbesondere in der viralen Verbreitung von zeichnet, die nicht nach Dominanz strebt, sondern vielmehr mit der Natur harmonisieren möchte.

Mit seinem Kunstwerk "Learning the language of Gaia" verlieh der italienische Künstler Pietro Gallo unserer Etikette seine enthusiastische Vision und schilderte eine künstliche Intelligenz, die nicht nach Dominanz, sondern vielmehr nach Harmonie mit der Natur strebt.

«Indem sie die Sprache von Gaia, der Urmutter allen Lebens, erlernt, zielt die KI darauf ab, mit der natürlichen Welt auf ihrer tiefsten Ebene zu kommunizieren, indem sie ihre Muster und Bedürfnisse versteht.»

Pietro Gallo



CHÂTEAU SIRAN MARGAUX 2023

2023, ein eleganter und großzügiger Ausdruck unseres Terroirs.

| | |
|--------------------|---|
| APPELLATION | Margaux |
| FLACHE | 25 Hektar |
| BODENTYP | Eine Kuppe mit einer Erhebung von bis zu 12 Metern aus alten Schwemmlandböden, die von feinem Kieselkies bedeckt sind |
| REBSORTEN | 46% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot und 1% Cabernet Franc |
| ALTESTER REBSTOCK | 38 Jahre alt, die älteste Parzelle stammt aus dem Jahr 1920 |
| PFLANZDICHTHE | 10.000 Fuß/Hektar |
| REBUNTERLAGE | 101-14, 3309 und Gravesac |
| WEINBAU | Integrierter Weinbau ohne chemische Herbizide |
| REBSCHNITT | «Guyot double Bordelais» mit Ausbrechen der Triebe |
| BESONDERE ARBEITEN | Mechanische Bodenbearbeitung, freiwillige Begrenzung der Erträge, Belüftung der Vegetation: Aufspaltung, Entblätterung und Ausdünnung von Hand |
| WEINLESE | Manuell in kleinen Kisten mit Sortierung am Stock und im Weinkeller auf Sortiertischen |
| WEINHERSTELLUNG | Parzellenweise Gärung in temperaturgesteuerten Edelstahltanks von 60 bis 180 hl, Umpumpen, Délestage je nach Partie, 20-tägige Maischegärung nach der Gärung bei 26°, malolaktische Gärung teilweise in neuen Barriques |
| REIFUNG | 12 Monate in Barriques (35% neu) aus französischer Eiche mit feiner Körnung und mittlerer Hitze mit zwei Abstichen |

DATUM DER WEINLESE YIELD Vom 11. bis 29. September 2023

BORDEAUX-VERSCHNITT 49% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, und 10% Petit Verdot

ALKOHOLGEHALT 14°

ERTENDEMENT 48hl/ha

TECHNISCHE LEITERIN Marjolaine Defrance

BERATENDER ONOLOGE Hubert de Boüard

GESCHÄFTSFÜHRER Edouard Miaillhe

