

# Point sur le vignoble Millésime 2017

25/08/2017

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



Cette nouvelle semaine s'est déroulée sous des températures estivales avec un maximum à 36°C et des nuits fraîches favorisant l'évolution des raisins.

- **Evolution des raisins blancs en Médoc**

Comme nous l'avions pressenti la semaine dernière, les Sauvignons Gris sur terroir précoce ont été vendangés en grande majorité dès le premier passage du fait de l'homogénéité dans la maturité. L'analyse du moût présente un équilibre entre le Titre Alcoométrique Volumique Probable (TAVP) et l'acidité proche de la perfection car malgré un TAVP supérieur à 14 %vol, l'acidité apporte au moût une belle fraîcheur. Aromatiquement les jus sont frais et expressifs, soutenus par cette même fraîcheur.

Les Sémillons sont en cours de récolte sur les terroirs précoces. Pour ce cépage, il ne fait aucun doute que l'on opérera en plusieurs tris successifs permettant ainsi de récolter les raisins à leur optimum de maturité. Les rangs du bord de parcelle ainsi que les bouts de rangs ont subi un premier tri afin de les « décharger » et permettre aux grappes restantes d'atteindre une maturité optimale

- **Millésime 2017, une maturité phénolique d'une précocité spectaculaire**

Les Merlots continuent leur course folle vers une précocité jamais vue. Cette semaine encore, on note une évolution remarquable, jusqu'à 1.5 %vol en plus. Les acidités dans le même temps baissent d'environ 1 point.

A ce jour, une chose nous interpelle : des acidités assez hautes malgré des degrés remarquables pour la saison. Nous pouvons penser que l'été sec mais pauvre en ensoleillement et fortes températures n'a pas permis (à ce jour) une dégradation suffisante de l'acide malique. Il en résulte de beaux équilibres sucre/acide ce qui n'est pas toujours évident lors d'un millésime précoce. Au niveau de la maturité phénolique, les

potentiels en anthocyanes sont bons voire très bons à ce stade de maturité. Le gradient de température important entre le jour et la nuit favorise la production d'anthocyanes.

Fait rarissime, voire inédit, certaines parcelles n'auront pas la chance d'assister au célèbre Marathon du Médoc puisque dans les zones les plus précoces les premiers raisins seront coupés au cours de la semaine du 04 septembre. Plus précoce que 2003...



Parcelle de merlot sur la commune de Maraux - 23/08/2017

- ***Des propos à modérer pour les vignes gelées...***

Certaines parcelles ont seulement subi un stress suite au gel et marquent un décalage d'une semaine par rapport au vignoble préservé.

Cependant, quand nous nous rendons dans les parcelles plus durement touchées par les gelées du printemps, nous ne pouvons que constater le retard accumulé par rapport au reste du vignoble. Néanmoins, nous sommes dans des dates de maturité proche de 2016. En effet, la mi-véraison a été notée pendant la semaine du 15 août.

Les conditions climatiques de ces prochaines semaines seront déterminantes pour la maturité de ces parcelles. Nous espérons pouvoir compter sur l'été indien qui nous a tant gâtés ces dernières années.