

# Point Vendange Millésime 2017

07/10/2017

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



*Les vendanges touchent à leurs fins dans le Médoc où les tous derniers raisins devraient être récoltés au début de la semaine prochaine. La presque île retrouve sa quiétude et se pare des couleurs automnales tandis que les chais sont en ébullition.*

Du nord au sud du Médoc cette semaine a été celle du Merlot. La météo clémente nous a permis de patienter et suivre au plus près l'avancement des parcelles. Les nuits fraîches et les journées sèches ont assaini un grand nombre de parcelles permettant aux pellicules de s'affiner au fil des jours. La rigueur fut de mise. En effet, les changements de temps successifs ont rendu les raisins plus fragiles et les fenêtres de récolte plus précises. Une bonne connaissance des parcelles, nous a permis de savoir où regarder et récolter chaque parcelle à son optimum de maturité. En bref une semaine très chargée mais pleine de satisfactions.



*Caviar Médocain*

Les premières cuves de Merlots terminent actuellement la fermentation alcoolique et certains lots vinifiés suivant la technique de co-inoculation sont même sur le point de boucler leur fermentation malo-lactique. Difficile de se prononcer pour le moment puisque ces lots entrent à peine dans la phase de macération post fermentaire. Celle-ci sera le siège d'échange en douceur entre le vin (en-dessous) et le marc (au-dessus) apportant richesse tannique et rondeur avant l'écouage. Cependant nous constatons des couleurs soutenues et de belles trames acides qui donneront à n'en pas douter des vins pleins de fraîcheurs.

Concernant les Cabernets Sauvignons, certaines parcelles sur les terroirs les plus précoces sont déjà en cuve. Pour une grande majorité encore sur pieds, les dates de récoltes seront fixées en début de semaine et la vendange étalée sur les deux semaines à venir.

La météo radieuse de la semaine à venir nous pousse à l'optimisme et devrait nous permettre de récolter de jolis Cabernets Sauvignons...

## ***Ils nous font confiance et suivent nos conseils pour cette nouvelle campagne 2017***

➤ ***Dans le Médoc, Oenoconseil collabore désormais avec...***

- Château Tour Saint Fort (AOC Saint-Estèphe)
- Château Tour du Haut-Moulin - (AOC Haut-Médoc)
- Château Les Gravilles - (AOC Haut-Médoc)
- Château Cornélie - vin bio (AOC Haut-Médoc)

➤ ***Mais aussi à Madiran...***

- Domaine Capmartin - vin bio (AOC Madiran)

➤ ***Et s'exportent également à l'étranger, dans les prestigieux vignobles Toscans...***

- Tenuta Il Quinto - vin bio (Maremma Toscana IGP)
- Azienda Agricola Cennatoio - vin bio (Chianti Clasico DOCG)



