

# Point Vendange Millésime 2017

14/10/2017

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



*Les vendanges sont à présent terminées dans le Médoc où les tous derniers raisins ont été récoltés au début de la semaine dernière. La presqu'île retrouve sa quiétude et se pare des couleurs de l'automne tandis que les chais sont encore en ébullition.*

Les Cabernets les plus tardifs sont désormais en cuve, alors que les premiers lots de Merlots terminent leurs cuvaisons. Arrive alors l'une des étapes décisives de chaque nouveau millésime : les écoulages. Après le choix d'encuvage des parcelles décidé à la dégustation des baies, l'écoulage constitue la deuxième étape dans la construction du nouveau millésime. Moment clé au cours duquel nous avons la tâche complexe d'assembler les différents lots et tirer le meilleur de chacun. C'est un travail minutieux qui se construit lors de chacun de nos deux passages hebdomadaires.



*Dégustation d'écoulage au Château Poitevin.*

Suivre l'évolution des cuves nous permet d'apprécier au mieux la complémentarité de chacune et d'optimiser cette étape fondamentale.

Une fois les écoulages terminés, la qualité des vins sera faite et les marges de manœuvre beaucoup plus faibles. De façon simplifiée, il s'agit d'un pré-assemblage qui sera finalisé lors des assemblages de fin d'année.

Nous constatons lors de ces dégustations que les vins se sont bien « remplis » : Ils ont pris du volume sous l'influence de la température conjuguée au brassage quotidien des lies et la libération des polysaccharides qu'elles contiennent. Une fois la fermentation malo-lactique faite, les vins gagnent en équilibre sans perdre la fraîcheur amenée par cette bonne acidité.

Même si l'on note une certaine hétérogénéité en fonction des secteurs, nous dégustons de jolis lots qui laissent entrevoir de beaux vins au moment des assemblages.

## ***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)

