

# Evolution du Millésime 2018

17/08/2018

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



- **Un hiver frais et pluvieux**

L'année 2018 débute par un mois de janvier très pluvieux. Ce mois est à l'image de l'hiver 2017/2018 durant lequel il a plu entre 450 et 500 mm selon les zones.

Les températures de l'hiver oscillent quant à elle autour des moyennes de saison avec un mois de janvier très doux (+3°C en moyenne) mais un mois de février froid (-2°C en moyenne). Décembre et Mars sont dans les moyennes de saison.

- **Un débourrement pour les Primeurs !**

Le débourrement est donc survenu classiquement durant la première quinzaine d'avril selon les secteurs. Le printemps 2018 est marqué par des températures au-dessus des normales de saison de 2°C, avec cependant un ensoleillement déficitaire. La vigne pousse normalement et nous constatons cette année une belle sortie d'inflorescence sur l'ensemble des parcelles, même sur les vignes touchées par le gel en 2017.

- **Printemps pluvieux : vigilance au Vignoble**

Si les températures sont supérieures aux normales saisonnières, il en est de même pour les précipitations. Les pluies tombent régulièrement sur le Vignoble.

Comme le montre le tableau ci-dessous, 2018 est déjà aussi pluvieuse que les printemps/été 2012 et 2014 avec quelques jours d'avance.

Millésime	Période	Précipitations
2012	1er Avril au 31 Aout	332
2013	1er Avril au 31 Aout	379
2014	1er Avril au 31 Aout	339
2015	1er Avril au 31 Aout	198
2016	1er Avril au 31 Aout	247
2017	1er Avril au 31 Aout	256
<b>2018</b>	<b>1er Avril au 20 Aout</b>	<b>356</b>

Il y a donc une forte pression des maladies de la vigne. La vigilance cette année est, plus que jamais, de rigueur. Les vigneron sont sans relâche dans leurs parcelles pour effectuer des travaux en vert précis afin d'aérer leurs grappes au maximum et d'éviter le développement et la propagation des maladies telles que le mildiou.

Les travaux du sol ont également demandé beaucoup de temps et de travail cette année car l'herbe pousse sans discontinuité dans les rangs de vigne.

Comme trop souvent ces derniers millésimes, des propriétés sont touchées par des catastrophes climatiques. Cette année, la grêle s'est abattue à trois reprises sur le Médoc :

- Le Lundi de la Pentecôte sur le secteur de Saint-Christoly, Couquèques et Bégadan.
- Le 26 mai dans le Sud Medoc, sur les communes de Ludon, Macau et Parempuyre.
- Le 15 Juillet, alors que se déroule la finale de la Coupe du Monde de football, le sud Médoc est touché par un violent orage de grêle une nouvelle fois sur les communes de Ludon, Macau, et Parempuyre mais également Le Pian et Blanquefort.

Il ne faut pas non plus oublier les Vignobles des Côtes-de-Bourg et de Blaye ravagés par ces mêmes orages, mais également le sud des Graves et le Sauternais.

- ***L'été s'installe durablement...***

A partir de la mi-juillet, l'ensoleillement et les températures remontent. Ces conditions redonnent du moral à des viticulteurs éreintés.

L'anticyclone, installé aujourd'hui depuis plus d'un mois, semble vouloir persister puisque les prévisions météorologiques des 10 prochains jours sont parfaites.

Les dates de récoltes estimées pour le millésime 2018 seront classiques pour le Médoc, la véraison s'étant faite entre le 5 et le 15 aout selon les secteurs. Nous espérons donc que ces conditions vont se maintenir jusqu'au mois d'octobre.

- ***Point sur les blancs...du Médoc***



La photo ci-contre, prise le 16 aout, montre un pied de Sauvignon Gris sur un terroir précoce de grave. Les grappes les plus avancées présentent déjà une belle couleur légèrement rosée signe d'une maturité approchante.

Cette parcelle est habituellement récoltée manuellement en deux voire trois passages. Les raisins sont déjà aromatiquement intéressants lors de la dégustation des baies.

Nous avons également effectué un contrôle de la maturité technologique au laboratoire en ne prélevant que les grappes les plus mûrs pour coller à la réalité d'un premier tri. L'équilibre entre les sucres et l'acidité totale est déjà très intéressant avec un degré potentiel à 12.5 %vol et une acidité totale de 6 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L.

En tenant compte des paramètres analytiques et organoleptiques, nous pensons que les vendanges pourraient commencer avec un premier tri dès cette semaine.

Les belles conditions nous permettront de confirmer cela sereinement jour après jour!