

POINT MATURITE

Millésime 2018

24/08/2018

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



- ***Le soleil toujours au beau fixe***

La semaine écoulée n'a pas dérogé aux prévisions : **soleil et chaleur** étaient au rendez-vous avec des températures estivales bien au-dessus des normales saisonnières. Les **nuits très fraîches** jusqu'à mardi, se sont ensuite légèrement radoucies mais seront de retour dans les jours à venir. Ce contraste entre journée ensoleillée et fraîcheur nocturne est particulièrement favorable à la synthèse des anthocyanes et leur accumulation dans les baies.

Quelques précipitations semblent prévues pour la semaine prochaine. C'est une bonne nouvelle pour les parcelles bénéficiant de sols drainants qui commençaient à présenter des signes de stress hydrique. 10 à 15 mm de pluie seraient bienvenus pour favoriser le processus de maturation des raisins.

- ***Premier coup de sécateur pour les blancs***



Premier ramassage manuel en cagettes dès le lever du soleil pour les blancs médocains

Comme pressenti la semaine dernière, la **première cueillette en cagettes** des sauvignons gris a débuté mercredi dès l'aube, condition indispensable pour récolter des raisins frais (idéalement de 7h à 11h). La vendange se fera en plusieurs passages, 2 à 3 tris successifs par pied de vigne permettront de ramasser les baies à leur maturité optimale.



Analyse de prélèvements de raisins blancs

L'analyse des premiers moûts de blancs annonce un degré probable dans la moyenne. A la dégustation, les jus révèlent des **arômes intenses** soutenus par un bon équilibre sucre/acidité.

Un second tri est prévu la semaine prochaine. En attendant, sauvignons, sémillons et muscadelles continuent de profiter de la météo ensoleillée.

- **Le millésime 2018 coté rouge...**

Comme tous les ans, nous faisons un suivi de la maturité des raisins rouges sur un réseau de parcelles témoins représentatives du Médoc dans son ensemble.

Dans le cas des parcelles précoces de merlot, les contrôles ont débuté le 16 août. En une semaine, nous avons constaté une très belle accumulation de sucre de l'ordre de 25 g/l (soit 1,5%vol d'alcool potentiel en plus). Les acides maliques et les acidités totales ont quant à eux chuté d'environ un point.



Parcelle de Merlot à Saint-Estèphe

Si 2017 s'est distingué par son incroyable précocité, et 2016 comme un millésime tardifs, nous pouvons dire que 2018 s'annonce comme un millésime classique, du moins en ce qui concerne les dates de récolte envisagées.

D'un point de vue général, la tendance qui se dégage si nous comparons les différents contrôles est la suivante :

- ✓ Les baies présentent des tailles moyennes avec un poids aux alentours de 1.5 g.
- ✓ Les potentiels en anthocyanes sont encourageants avec environ 15% d'anthocyanes en plus par rapport à 2017. Leur extractibilité est à ce jour encore difficile mais les pellicules vont sans conteste s'affiner d'ici aux vendanges, notamment avec les nuits fraîches à venir.
- ✓ Les pépins mûrissent bien. Leur couleur passe du vert au brun et ils sont de moins en moins astringents à la dégustation.

Nous allons poursuivre et multiplier les contrôles la semaine prochaine. Nous allons également les étendre à des terroirs plus tardifs du Médoc. L'ensemble de ces informations nous permettront de confirmer des **dates de vendanges classiques en Médoc**.

- **Du côté de la Toscane...**

Les vendanges en rouge sont sur le point de démarrer en Toscane, plus précisément dans la région de la Maremma Toscana.

Les prélèvements de raisin se sont multipliés ces derniers jours et les dégustations à la parcelle montrent une évolution rapide grâce au soleil généreux mais également aux quelques précipitations de la mi-septembre qui ont apporté l'eau nécessaire au Vignoble.

Le Merlot sera le premier cépage à être récolté dès le début de semaine prochaine suivi vraisemblablement par la Syrah.