

POINT MATURITE

Millésime 2018

31/08/2018

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



- ***Des précipitations de bon augure !***

Une semaine vient de passer depuis notre dernier point maturité et les prévisions météo ont une nouvelle fois été vérifiées. Tant au niveau des **journées ensoleillées** et des nuits fraîches, très favorables à la maturité phénolique, qu'au niveau des précipitations annoncées.

La pluviométrie enregistrée dans la nuit de mardi à mercredi est à peu près équivalente du nord au sud du Médoc, c'est à dire entre 15 et 20 mm. Ces **précipitations sont particulièrement bénéfiques** pour relancer une maturité parfois ralentie par le stress hydrique notamment sur les jeunes vignes.

Forte heureusement, ces orages n'ont pas apporté de grêle avec eux. L'état sanitaire à ce jour est excellent.

Les prévisions pour la semaine prochaine semblent parfaites ! Des belles journées ensoleillées avec des températures avoisinant les 30 degrés, mais également des nuits très fraîches.

- ***Les blancs rentrent tranquillement dans les chais***

Alors que les derniers Sauvignons Gris sont récoltés par un troisième passage, les autres cépages blancs continuent de **profiter des conditions clémentes** pour atteindre leur parfaite maturité. Un premier tri sur Sémillon a été fait en cette fin de semaine sur un terroir précoce mais les vendanges en blanc devraient s'accélérer la semaine prochaine sur le Médoc comme sur l'ensemble du Bordelais.

- ***L'évolution des rouges devraient s'accélérer...***



Parcelle de Merlot en AOC Médoc

Nous avons réalisé plus de 200 contrôles de maturité cette semaine, quel que soient les terroirs nous avons constaté des baies de tailles moyennes, des concentrations en sucre et des acidités totales correctes à ce stade de la maturité et des acides maliques particulièrement bas, signe d'un été bien ensoleillé.

Sur nos parcelles précoces que nous suivons depuis le 16 août, l'accumulation en sucre s'est un peu ralentie du fait des précipitations du milieu de semaine.

Les anthocyanes continuent quant à elles de s'accumuler dans les raisins avec une augmentation de près de 10% en une semaine et une amélioration de la maturité des pépins. Nous constatons également, à l'analyse comme à la dégustation, que **la pellicule des raisins s'affine**. Elle est de moins en moins âpre.

Le mois d'août qui se termine affiche un déficit hydrique de près de 66% par rapport à la moyenne des 20 dernières années. Les précipitations de la semaine devraient donc faire beaucoup de bien au processus de maturation des raisins, notamment pour la maturité phénolique. Certes les potentiels en anthocyanes sont bons, mais leur extractibilité reste compliquée à ce jour. Les **différences de températures** diurnes et nocturnes vont sans nul doute aider à améliorer cette extractibilité.