

# POINT MATURITE

## Millésime 2018

07/09/2018

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



Un grand soleil aura accompagné les coureurs pour cette 34<sup>e</sup> édition du Marathon du Médoc. Cette météo radieuse va persister toute la semaine à venir. Les températures resteront élevées par rapport aux normales saisonnières tout en conservant un contraste journées chaudes / nuits fraîches intéressant pour l'avancement de la maturité.

Pour ce qui est de la semaine écoulée, les prévisions se sont révélées exactes. Après un weekend et un début de semaine ensoleillés, une petite pluie est venue arroser le Médoc jeudi matin. Des précipitations attendues mais cependant hétérogènes selon les secteurs : 35 mm sur le Nord Médoc, 20 mm à Pauillac mais seulement 3 mm au niveau de Cussac.

- ***La récolte des blancs s'accélère***

Les vendanges des raisins blancs se sont accélérées cette semaine dans le Médoc comme sur l'ensemble du Bordelais, avec toujours des ramassages par tris successifs. L'ensoleillement particulièrement généreux va permettre de rentrer la totalité de la vendange dans le courant de la semaine prochaine. L'état sanitaire des baies récoltées est particulièrement satisfaisant au regard de la pression des maladies qui pèse sur le vignoble depuis le printemps.

- ***Les rouges profitent des conditions estivales***

Dans ce même temps, les cépages rouges et tout particulièrement le merlot, peaufinent leur maturité. Certaines jeunes vignes seront vendangées dès le début de la semaine prochaine sur les terroirs les plus précoces. Ces premiers coups de sécateurs ne concerneront qu'une infime partie du vignoble Médocain.

La grande majorité des parcelles poursuit sa maturité. Les contrôles au vignoble s'intensifient et témoignent d'une très bonne évolution de la maturité technologique avec dans certaines zones des TAVP qui devraient être assez hauts. Pour ce qui est de la maturité phénolique, le compte n'y est pas tout à fait pour le moment, mais nul doute que les conditions météo clémentes permettront d'y parvenir. La pellicule est encore assez épaisse et nous constatons un état sanitaire parfait.

- ***Du côté de la rive droite...***

Du côté de Saint-Emilion et des Satellites, la météo de ce mois de Septembre est idéale. Les pluies tant attendues sont arrivées dans la nuit du 05 au 06 mais inégalement selon les zones. Les pluviométries enregistrées varient de 10 à 30 mm.

Les contrôles de maturité sur Merlot annoncent des TAV moyens 12,9%vol., avec des acidités totales qui ont bien baissé depuis la semaine dernière à 3,80 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l et des pH de 3,46. Les baies sont encore petites mais ces dernières pluies devraient être bénéfiques aux rendements. La maturité technologique est déjà bien avancée sur les parcelles les plus précoces. Cependant, bien que s'affinant légèrement, les pellicules sont encore croquantes.

A niveau de la maturité phénolique, le potentiel en anthocyanes sera intéressant cette année. Pour l'instant, leur extractibilité est encore moyenne, tout comme la maturité des pépins. Les conditions annoncées pour la semaine à venir nous laisse espérer un beau millésime !