

# POINT MATURITE

## Millésime 2018

14/09/2018

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



Encore une semaine estivale sur le vignoble Médocain. Seulement quelques gouttes de pluie anecdotiques et des températures bien supérieures à la normale saisonnière. Dans les zones les plus proches de l'estuaire

- ***La grande majorité des blancs du Médoc est en cuve***

La majorité des parcelles de blanc du Médoc ont été vendangées. Alors que la totalité sera rentrée fin de semaine prochaine, la dégustation des jus des premières cuves ayant terminé leur fermentation alcoolique est déjà très satisfaisante. Malgré les acidités plutôt basses mesurées au départ, elles dévoilent **un bel équilibre alcool / acidité** et ne manquent pas de tension.

- ***Le calme avant le grand départ...***

Même si quelques parcelles, ont été récoltées, on ne peut réellement parler du début des vendanges. En effet il s'agissait exclusivement de jeunes plantes sur terroirs précoces en situation de blocage de maturité.

Au cours de cette semaine, notre emploi du temps a été rythmé par **les dégustations de baies au vignoble** couplée à l'interprétation des nombreux contrôles de maturité. La semaine à venir sera sans aucun doute celle du grand départ des vendanges sur les terroirs les plus précoces du bord de Gironde.

D'un point de vue analytique, la maturité technologique est proche de la vérité sur une très grande proportion des parcelles de merlot. C'est alors au cours de ces millésimes que l'analyse de **la maturité phénolique** prend tout son sens et informe d'avantage sur la maturité exact du raisin. Elle permet, une bonne estimation des potentiels en anthocyanes et de la maturité des pépins qui est elle étroitement corrélée à celle des tanins. A ce jour celle-ci n'est pas tout à fait atteinte mais la météo clémente et l'état sanitaire absolument parfait nous rend très optimiste !

- ***Du côté de la rive droite...***

Sur Saint-Emilion et les Satellites, les merlots les plus précoces, les jeunes vignes de Pomerol notamment, sont récoltées ou vont l'être cette semaine. Les pluies de la semaine 36 ont été profitables avec une augmentation notable du poids des baies (158g pour 100 baies en moyenne) et des chutes d'AT ralenties. Les contrôles de maturité donnent un TAV moyen à 13,20%vol, avec des acidités totales à 3,50 g/H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> et des pH à 3,50.

On constate à la dégustation des baies que les pellicules se sont bien affinées en une semaine mais leur extractibilité reste encore moyenne. Les pépins ont quant eux connus une bonne évolution et arrivent à maturité, dégustations confirmées par l'analyse.

L'état sanitaire est excellent et la semaine s'annonce prometteuse, chaude et ensoleillée, avec de légères pluies en milieu de semaine.