

POINT MATURITE

Millésime 2018

21/09/2018

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



Les semaines se suivent et se ressemblent sur le point climatique. Ces sept derniers jours nous ont offert des **conditions estivales** avec des **températures supérieures de 3°C** par rapport aux normales de saisons.

- ***Un début de vendange serein***

Berçer par la météo estivale et un **état sanitaire exceptionnel**, le millésime 2018 est marqué par un début de vendange poussif.

Cette semaine la récolte du Merlot a **débuté sur les communales** situées en bord de Gironde et devrait se poursuivre sur l'ensemble du Médoc au cours de la semaine prochaine. Celle-ci pourrait aussi être témoin de l'entrée en chai des **toutes premières cuves de Cabernet Sauvignon** qui a cette année peu de décalage avec la maturité du Merlot.

Dans cette atmosphère estivale, les viticulteurs ont tendances à pousser les maturations. Nous incitons nos clients à démarrer tranquillement les vendanges afin de garder de la fraîcheur et du fruit sur les vins.

Nous constatons également un début de flétrissement sur les terroirs les plus chauds qui marque une fin de cycle et le début des phénomènes de concentration, non souhaités compte tenu des degrés potentiels enregistrés. Une surmaturation que nous ne souhaitons pas.

Les peaux des raisins paraissent toujours épaisses et croquantes à la dégustation, parfois à la veille de récolter la parcelle. Pour autant, une fois en cuve, elles libèrent rapidement leurs composés phénoliques et aromatiques et les mouts prennent une belle **couleur foncée et des notes fruités** très nettes dès le lendemain de l'encuvage.

- ***Les blancs, millésime 2018, se dessinent petit à petit***

Alors que les dernières parcelles de blancs rentrées dans les cuviers en cette dernière semaine de l'été 2018, la dégustation des premiers lots qui ont fini de fermenter donne le ton. Les **équilibres sont excellents**, les vins sont **très aromatiques**, chaque cépage apporte sa typicité : les Sémillons sont ronds et gras, les Sauvignons blancs avec des belles notes d'agrumes et beaucoup de fraîcheurs, Les Muscadelles et Sauvignons gris ont quant à eux des notes très florales. L'assemblage donnera des Bordeaux Blancs aboutis, très complexe.