

POINT MATURITE

Millésime 2018

29/09/2018

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



L'été indien se poursuit sur le vignoble Bordelais. Hormis un léger brouillard matinal vendredi matin, rien ne nous permet de penser que, du côté de la météo, nous sommes en pleine vendange. Les températures estivales et la sécheresse se poursuivent.

- ***La récolte bat son plein !***

Les vendanges se sont généralisées sur l'ensemble du Médoc. De Jau-Dignac-et-Loirac à Blanquefort, les raisins sont ramassés à parfaite maturité. Alors que les appellations Médoc et Haut-Médoc sont en plein dans les Merlots, certaines propriétés des appellations communales récoltent leurs plus belles parcelles de Cabernet Sauvignon.

Conséquence de cette météo particulièrement clémente, **l'état sanitaire reste exceptionnel** et les vendanges se déroulent en toute quiétude. A la fin de la semaine prochaine, la quasi-totalité des Merlots devrait être en cuve.

Les premières cuves, rentrées la semaine dernière, finissent tout juste leur fermentation alcoolique. Les **couleurs sont particulièrement profondes** cette année. Les arômes sont nets avec une belle intensité de fruits mûrs et les **concentrations en tanins et en anthocyanes** se rapprochent de l'exceptionnel millésime 2016. La différence se trouve dans la teneur en alcool, plus élevée cette année.

- ***Quelques news des Graves et des Sauternes***

Pour les graves blancs secs, les vendanges ont démarré selon les secteurs, de fin Août à début Septembre, dans la moyenne des 10 dernières années. Elles se sont accélérées par la suite grâce à un ensoleillement soutenu.

Les vigneron ont pu positionner la **date de vendange avec précision** en suivant l'évolution des arômes et de l'acidité sans se soucier du moindre risque de pourriture.

Aujourd'hui, une bonne partie des cuves de sauvignon ont terminé leur fermentation. Les vins sont aromatiques, en général, de **bonne fraîcheur et d'une longueur en bouche** certaine.

Les sémillons, plus exigeants en maturité, sont complexes avec beaucoup de saveur. Très réussis cette année.

Pour conclure, 2018 présente des **vins blancs à fortes personnalités**, très différents les uns des autres. De belles palettes aromatiques en perspective.

Du côté des liquoreux, les **Sémillons sont parfaitement mûrs**, dorés à souhait. Seul hic, le botrytis tarde à s'installer par manque d'humidité. Les quelques brouillards matinaux ne suffisent pas à enclencher une botrytisation complète. Les **premiers tris viennent tout juste de commencer** dans plusieurs propriétés. La pureté est au rendez-vous mais les quantités récoltées sont pour le moment très faibles. Il faudra peut-être composer avec une partie de raisin passerillé (à suivre)