

POINT MATURITE

Millésime 2019

09/09/2019

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



- ***Un beau soleil...et des nuits fraîches***

Cette première semaine de septembre s'est déroulée sous les meilleurs auspices. Les conditions météo sont bonnes et les prévisions vont dans le bon sens. Les belles journées ensoleillées se succèdent, entrecoupées de nuits fraîches, voire très fraîche. Le thermomètre est même descendu sous les 10°C certaines matinées. Cet écart entre les températures diurnes et nocturnes est **très favorable à la maturation des composés phénolique.**

- ***La récolte des blancs se généralise***

Alors qu'un deuxième et dernier tri a été fait dans les parcelles de Sauvignon Gris, les vendanges en blancs ont démarrées un peu partout dans le Médoc en cette fin de semaine. Sur les communes de Jau, de Bégadan et de Listrac, les premiers Sauvignon Blanc ont rejoint les cuves et barriques pour leur fermentation. Les Sémillons et Muscadelle, déjà très aromatiques, devraient leur emboîter le pas.

- ***Quoi de 9 en rouge... ?***

Notre marathon des « reiges » médocaine s'intensifie. Nous voyons apparaître les **premiers arômes fruités** lors des dégustations des baies de Merlot. Les **pellicules s'affinent** bien et les pépins vivent tranquillement du vert au brun.

En parallèles, les analyses montrent une bonne augmentation des concentrations en sucre et les acidités totales baissent de presque 1 g/l par endroit. L'acidité reste cependant encore un peu élevée proportionnellement à la concentration d'acide malique et de la concentration en sucre. Malgré le manque de précipitation, les baies sont petites mais leurs poids restent stables.



*Parcelle de Merlot en AOC Medoc
(Commune Saint Christoly de Médoc)*

On peut constater avec les premières maturités phénoliques que les **potentiels en anthocyanes sont très intéressants** sur les différents cépages. L'évolution durant cette dernière semaine est beaucoup plus significative sur Cabernet-Sauvignon que sur Merlot.

L'extractibilité des anthocyanes s'améliore en condition de laboratoire, confirmant nos observations aux vignobles des pellicules de plus en plus fines quel que soit le cépage.

- ***Et sur la Rive Droite...***

Les vendanges sont en cours sur les Sauvignons Blancs et Sauvignons Gris et devraient s'achever durant cette semaine. Les TAV potentiels ont augmenté par rapport à la dernière semaine (+1 à 1,5 %vol) et les acidités contribueront à de jolis équilibres. Les sémillons suivront. L'état sanitaire est bon.

Pour les Merlots, le poids des baies (1,34g en moyenne) est sur une moyenne basse et confirme les faibles rendements attendus. Les vendanges se profilent d'ici à une quinzaine de jours. Ce sera plus tôt pour certaines plantes dans les zones les plus précoces qui ont déjà des TAV potentiels élevés (entre 14,5 et 15 %vol).