

POINT MATURITE

Millésime 2019

16/09/2019

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



- ***Une petite averse et une hausse des températures***

Alors que tous les acteurs du vignoble attendaient avec impatience une pluie consistante, nous n'avons eu le droit qu'à de petites averses. Très hétérogènes du nord au sud du Médoc avec 4 à 20 mm de précipitations. Selon les terroirs, nous constatons de plus en plus de symptômes de stress hydriques.

Les fortes températures journalières (30 à 32°C) du weekend et de la semaine à venir devraient faire évoluer les maturités. Nous espérons cependant, que les poids des baies, restés stables jusqu'alors, ne fonderont pas comme neige au soleil.

- ***Fin de la récolte des blancs du Médoc***

Cette semaine marquera la fin des vendanges en blanc dans le Médoc. Les raisins en cave sont en pleine fermentation alors que les derniers tris de Sémillon sont en cours.

Les jus se révèlent au cours de la fermentation alcoolique et offrent un joli bouquet d'arômes.

- ***Et les rouges... ?***

Les maturités avancent bon train même si on note un ralentissement sur les terroirs les plus précoces. Au niveau de la maturité phénolique, les potentiels en anthocyanes se sont globalement stabilisés.

Les fortes chaleurs pourraient avoir un effet important sur les raisins. Un éventuel flétrissement des baies aurait un effet direct sur les dates de récoltes. Nous serons donc vigilant quant à l'aspect et le comportement de la vigne durant cette semaine qui s'annonce estivale.

Les premiers coups de sécateurs devraient intervenir dès le début de cette semaine sur les terroirs les plus précoces. Plus globalement, le véritable départ de ce millésime 2019 sera donné à partir du lundi 23 septembre.



*Parcelle de Merlot en AOC Haut-Médoc
(Commune Cussac Fort Médoc)*

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

Alors que les blancs sont ramassés ou terminent de l'être, les tours des vignes s'intensifient dans les parcelles de rouge. Les pellicules demandent à s'affiner et les pépins ne sont pas encore mûrs. On constate une nette évolution des notes aromatiques. Avec un degré en puissance autour de 13 % vol pour les merlots, on s'achemine bien vers un départ des vendanges sur la dernière semaine de septembre. Des passages sont à prévoir la semaine prochaine dans les zones les plus précoces.

Les fortes chaleurs prévues la semaine prochaine vont accentuer le phénomène de concentration et confirmer les faibles rendements attendus. Une dizaine de millimètres d'eau sont prévus en milieu de semaine. Si l'état sanitaire est actuellement bon, il faudra être vigilant après ce passage pluvieux.