

Point sur le vignoble Millésime 2017

08/09/2017

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



Le ciel ne nous a pas laissé beaucoup de répit cette semaine. Quelques averses en quantité hétérogène suivant les zones sont à noter sur le vignoble ainsi que des températures autour de 25°C en journée.

- ***Un départ timide sur les bords de Gironde !***

La météo quelque peu changeante de cette dernière semaine en a surpris plus d'un et a entraîné un début de vendange plus timide que prévu. Par ailleurs, les parcelles les plus précoces de merlot sont en cuve à l'heure actuelle et présentent de jolis potentiels dès les premiers remontages.

Le millésime 2017 sera sans aucun doute un millésime de compromis. D'abord au niveau des parcelles gelées où la décision de la date de récolte constituera une étape clé. Il faudra composer avec les différentes maturités pouvant être présentes au sein d'une même parcelle qui sont parfois décalées d'une dizaine de jours l'une de l'autre.

Compromis à réaliser également lors de la décision de la date de récolte sur les parcelles non touchées par le gel. En effet, on remarque lors de cette campagne une acidité totale et une concentration en acide malique anormalement hautes par rapport au standard d'un merlot à maturité. Mais dans un même temps nous sommes interpellés par la maturité phénolique qui présente à ce jour des valeurs proches du 2016.

De plus, fait rarissime, voire inédit, les analyses révèlent de jour en jour une maturité phénolique en avance sur la maturité technologique ! Ce phénomène constaté sur les parcelles les plus précoces se confirme dans l'ensemble des propriétés. Suite à ce constat, la décision majeure réside à ne pas attendre indéfiniment la baisse de l'acidité au risque de voir le potentiel en anthocyanes baissé.

Dernière variable, et non des moindres, la dégustation des baies. Elle révèle aujourd'hui une maturité imparfaite avec des peaux assez épaisses.

C'est avec impatience que nous attendons l'évolution de la semaine à venir.

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

A St-Emilion, de nombreuses jeunes vignes sur les secteurs précoces ont déjà été ramassées. Les Titre Alcoométrique Probable ont peu évolué par rapport à la semaine dernière contrairement aux acidités totales et acides maliques qui ont bien baissé. La récolte s'annonce de qualité. Les zones gelées présentent toujours 15 à 20 jours de retard sur les non gelées. Globalement, l'état sanitaire du vignoble est bon. Il faudra surveiller les parcelles les plus fragiles après les quelques pluies prévues sur le week-end.

Sur Bordeaux, on arrive vers la fin des vendanges pour les sauvignons blancs. Quantité et qualité sont au rendez-vous sur les secteurs non gelés. Pour les rouges, les plantes arrivent à maturité. Il faudra attendre un maximum sur les zones gelées en fonction de l'état sanitaire.

Ils nous font confiance et suivent nos conseils pour cette nouvelle campagne 2017

➤ **Dans le Médoc, Oenoconseil collabore désormais avec...**

- Château Tour du Haut-Moulin - (AOC Haut-Médoc)
- Domaine Andron - (AOC Haut-Médoc)
- Château Les Gravilles - (AOC Haut-Médoc)
- Château Cornélie - vin bio (AOC Haut-Médoc)

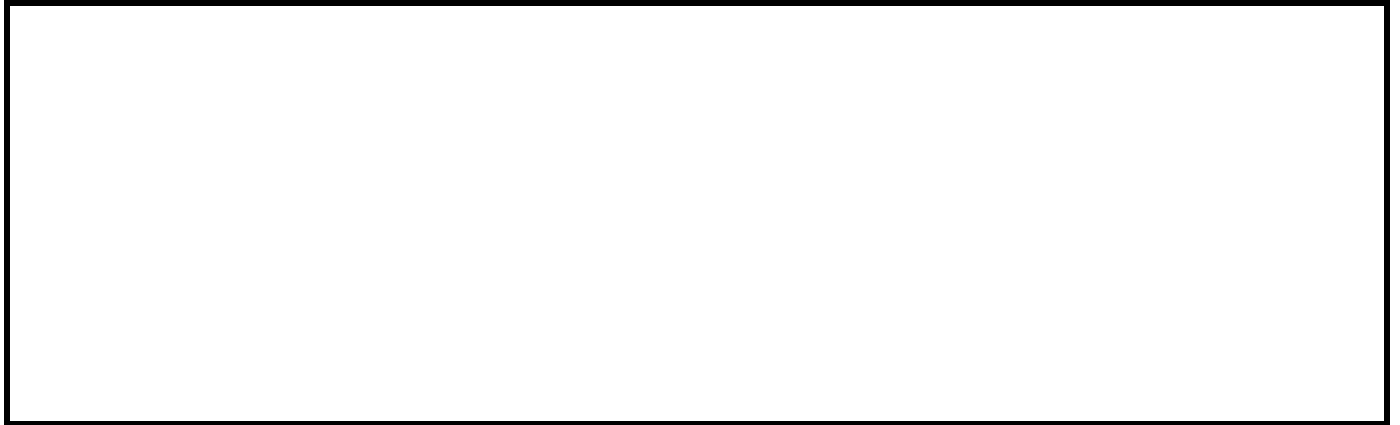
➤ **Mais aussi à Madiran...**

- Domaine Capmartin - vin bio (AOC Madiran)

➤ **Et s'exportent également à l'étranger, dans les prestigieux vignobles Toscans...**

- Tenuta Il Quinto - vin bio (Maremma Toscana IGP)
- Azienda Agricola Cennatoio - vin bio (Chianti Clasico DOCG)





Point sur le vignoble Millésime 2017

08/09/2017

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



Le ciel ne nous a pas laissé beaucoup de répit cette semaine. Quelques averses en quantité hétérogène suivant les zones sont à noter sur le vignoble ainsi que des températures autour de 25°C en journée.

- ***Un départ timide sur les bords de Gironde !***

La météo quelque peu changeante de cette dernière semaine en a surpris plus d'un et a entraîné un début de vendange plus timide que prévu. Par ailleurs, les parcelles les plus précoces de merlot sont en cuve à l'heure actuelle et présentent de jolis potentiels dès les premiers remontages.

Le millésime 2017 sera sans aucun doute un millésime de compromis. D'abord au niveau des parcelles gelées où la décision de la date de récolte constituera une étape clé. Il faudra composer avec les différentes maturités pouvant être présentes au sein d'une même parcelle qui sont parfois décalées d'une dizaine de jours l'une de l'autre.

Compromis à réaliser également lors de la décision de la date de récolte sur les parcelles non touchées par le gel. En effet, on remarque lors de cette campagne une acidité totale et une concentration en acide malique anormalement hautes par rapport au standard d'un merlot à maturité. Mais dans un même temps nous sommes interpellés par la maturité phénolique qui présente à ce jour des valeurs proches du 2016.

De plus, fait rarissime, voire inédit, les analyses révèlent de jour en jour une maturité phénolique en avance sur la maturité technologique ! Ce phénomène constaté sur les parcelles les plus précoces se confirme dans l'ensemble des propriétés. Suite à ce constat, la décision majeure réside à ne pas attendre indéfiniment la baisse de l'acidité au risque de voir le potentiel en anthocyanes baissé.

Dernière variable, et non des moindres, la dégustation des baies. Elle révèle aujourd'hui une maturité imparfaite avec des peaux assez épaisses.

C'est avec impatience que nous attendons l'évolution de la semaine à venir.

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

A St-Emilion, de nombreuses jeunes vignes sur les secteurs précoces ont déjà été ramassées. Les Titre Alcoométrique Probable ont peu évolué par rapport à la semaine dernière contrairement aux acidités totales et acides maliques qui ont bien baissé. La récolte s'annonce de qualité. Les zones gelées présentent toujours 15 à 20 jours de retard sur les non gelées. Globalement, l'état sanitaire du vignoble est bon. Il faudra surveiller les parcelles les plus fragiles après les quelques pluies prévues sur le week-end.

Sur Bordeaux, on arrive vers la fin des vendanges pour les sauvignons blancs. Quantité et qualité sont au rendez-vous sur les secteurs non gelés. Pour les rouges, les plantes arrivent à maturité. Il faudra attendre un maximum sur les zones gelées en fonction de l'état sanitaire.

Ils nous font confiance et suivent nos conseils pour cette nouvelle campagne 2017

➤ **Dans le Médoc, Oenoconseil collabore désormais avec...**

- Château Tour du Haut-Moulin - (AOC Haut-Médoc)
- Domaine Andron - (AOC Haut-Médoc)
- Château Les Gravilles - (AOC Haut-Médoc)
- Château Cornélie - vin bio (AOC Haut-Médoc)

➤ **Mais aussi à Madiran...**

- Domaine Capmartin - vin bio (AOC Madiran)

➤ **Et s'exportent également à l'étranger, dans les prestigieux vignobles Toscans...**

- Tenuta Il Quinto - vin bio (Maremma Toscana IGP)
- Azienda Agricola Cennatoio - vin bio (Chianti Clasico DOCG)



