



Note sur le millésime 2014 au 15 octobre



Après un hiver exceptionnellement doux, la vigne débourre avec près de 15 jours d'avance sur la moyenne décennale.

Le printemps est humide et plutôt frais, la floraison bénéficie début juin de bonnes conditions thermiques.

Pour les Cabernets, la bonne floraison ne compense pas totalement la faible fertilité (en nombre de grappes par pied) induite par les conditions climatiques difficiles du printemps 2013.

Le mois de juin doux et les bonnes précipitations printanières stimulent la croissance des vignes et le développement d'un beau feuillage. Les conditions humides demandent une vigilance particulière à ce moment de l'année.

Hormis la deuxième quinzaine de juillet plus chaude, l'été montre des températures modérées. Les précipitations sont dans la moyenne. Les contraintes hydriques apparaissent tardivement.

Les mesures hydriques réalisées sur le vignoble de Branaire-Ducru au début du mois de septembre montrent cependant, sur bon nombre de parcelles, des contraintes intéressantes, un peu moins favorables qu'en 2009, mais plus favorables qu'en 2008 ou 2011.

A partir de la fin août, les conditions climatiques changent complètement, avec des températures très nettement supérieures à la moyenne.

L'ensoleillement de septembre est plus de 30% supérieur à la normale.

La sécheresse renforce rapidement les contraintes hydriques, favorables à la concentration des raisins, à l'affinage des tanins et à la maturation des pépins.

Les vendanges de Merlot démarrent le 24 septembre. Les baies sont d'un diamètre supérieur à la moyenne mais ont des potentiels de sucres et de polyphénols élevés. A maturité, les raisins montrent en bouche un fruit particulièrement riche et éclatant.

Les vendanges de Cabernet Sauvignon démarrent le 3 octobre et s'achèvent le 11 dans de très belles conditions.

Nous pouvons ramasser sans urgence, chaque parcelle, à un niveau de maturité accompli.

Les premières dégustations des vins avant écoulage montrent des merlots riches, ronds et charnus, d'une grande complexité aromatique et d'une longueur remarquable. Ce sont les plus beaux Merlots depuis le millésime 2010.

Les premières impressions sur les Cabernets précoces qui ont fini leur fermentation alcoolique montrent des vins riches (impressions confirmées par les analyses des tanins) mais surtout extrêmement fins dans leur expression tannique.

Nous sommes également optimistes pour nos Petits Verdots qui semblent pleins et aromatiques dans leur dernière phase de fermentation.

Les vins présentent des degrés naturels élevés (13,5 à plus de 14 pour les Merlots, 12,5 à 13,5 pour les Cabernets Sauvignons) et de belles acidités qui présagent de beaux équilibres.

Les écoulements commenceront en fin de semaine mais nous savons d'ores et déjà que les rendements ne dépasseront pas 40 hl / ha.

C'est la sortie moyenne en nombre de grappes, mais également les conditions chaudes, sèches et ensoleillées de septembre (qui ont contribué à l'accélération de la maturité, mais également à la concentration des baies par perte d'eau) qui ont déterminé cette faiblesse des rendements.

En conclusion, nous sommes face à un millésime très porteur en qualité et un peu plus petit en quantité que ce que nous espérions.