



VENDANGES 2014

Un premier bilan

Pomerol, le 9 octobre 2014

Les vendanges à La Conseillante se sont achevées lundi 6 octobre à 17h. Elles ont débuté le 23 septembre par trois parcelles précoces de Merlot, pour se poursuivre avec le reste du plateau les 29 et 30 septembre puis sur la partie Saint-Emilionnaise les 1^{er} et 2 octobre. Les Cabernets Francs, situés sur les parcelles de graves, ont été ramassés le 6 octobre.

En tout et pour tout, les vendanges ont été réparties sur 14 jours, pour 5 jours et demi de récolte.

C'est sous un ciel parfaitement bleu, des températures allant de 7°C au petit matin, à 27°C l'après-midi, qu'une équipe de 20 vendangeurs, 5 porteurs et 8 trieurs, nous a permis de rentrer 67 tonnes de raisins...

Désormais les vinifications battent leur plein. Le nouveau cuvier parcellaire, exploité de manière optimale cette année grâce aux rendements redevenus normaux, nous permet de travailler chacune des cuves avec une absolue précision.

Les jus ont du goût et de la couleur, grâce à une belle acidité et une concentration naturelle des baies, permise par l'apparition de contraintes hydriques sur la deuxième phase de maturation. Elles ont également nettement favorisé l'affinage des tanins et la maturation des pépins. Notons toutefois l'hétérogénéité du millésime, due en particulier aux conditions fraîches et humides lors de la floraison. L'indicateur type est la présence de baies rosées au cœur des grappes, bien sûr écartées sur la table de tri. La vendange était cependant saine et mûre, permettant un égrenage facile et un tri tout aussi aisé.

Ce millésime a définitivement été sauvé par la climatologie estivale qui s'est installée à partir du 27 août. Des températures nettement supérieures à la moyenne décennale et des amplitudes thermiques propices à une bonne maturité nous ont accompagnées au cours de ce dernier mois.

Nous devrions atteindre à La Conseillante un très bon niveau de qualité, avec un degré moyen estimé autour de 13,2 % d'alcool et un pH de 3,6. Les volumes quant à eux seront proches de 39 hl/ha... Un heureux dénouement et un millésime 2014 qui, nous l'espérons à Pomerol, sera à rapprocher du style des 2001 ou des 2006 !

