

SYNTHESE DU MILLESIME 2014 CHÂTEAU LA TOUR CARNET

I. LE CLIMAT :

Le climat du printemps 2014 est marqué par une alternance de périodes chaudes et sèches et de périodes pluvieuses et fraîches engendrant des orages parfois violents. Malgré deux alertes, en toute fin de nuit, les 09 et 17 avril, le système de protection contre le gel ne sera jamais déclenché. Le cumul de précipitation du printemps est inférieur de 20%, par rapport à 2013, précipitations ponctuelles voir orageuses et non régulières comme l'année dernière. Plusieurs épisodes orageux ont touché le vignoble du Château La Tour Carnet, dont un fut accompagné de chutes de grêle qui endommagèrent légèrement le vignoble situé sur la commune de Castelnau Médoc, le 19 mai. Le mois de juin, plutôt sec et sans grosse chaleur, sera suivi d'une période de pluies régulières sans chaleur, entrecoupées par quelques périodes chaudes et sèches qui s'entendra jusqu'au 15 Aout. A compter de cette date le climat deviendra chaud et sec avec quelques rares averses. Cette tendance se maintiens encore aujourd'hui 01 novembre.

II. LE VIGNOBLE :

Les conditions climatiques fraîches et humides du début de campagne nous ont obligé à une grande vigilance vis-à-vis des maladies du vignoble. Cette pression ne réduira à aucun moment, même lorsque la météo deviendra plus clémente. Au total nous avons effectué 12 traitements contre le mildiou et l'oïdium avec une cadence soutenue en début de campagne, 2 traitements contre la pourriture grise, et un traitement contre les vers de grappes. D'autres traitements ont été ajoutés sur des secteurs précis pour lutter contre des parasites particuliers (cochenilles, cicadelles).

Les conditions très « poussantes » que nous avons rencontré cette année nous ont obligé à faire de nombreux travaux de relevage, de rognage et de tonte des enherbements. Courant juillet nous avons effeuillé le coté levant des vignes et fin aout le côté couchant.

L'état du vignoble au moment des vendanges est bon et l'état sanitaire est parfait, seul quelques foyers de botrytis ont été repéré sur les vignes de cépages blancs.

III. LES VENDANGES :

1. Les blancs.

Les vendanges du blanc ont commencé le 22 septembre par les sémillons de St Seurin de Cadourne. Le soir du 25 septembre, la majorité des parcelles de blanc sont vendangées, seules une deuxième tri de sauvignon gris et une parcelle de sémillon, jugée pas assez mûres sont encore sur pieds. Nous avons pris la décision d'attendre quelques jours avant de les ramasser, et le 30 septembre tous les blancs seront vendangés.

Les vinifications se sont déroulées sans problèmes. Aujourd'hui tous les lots ont finis leur fermentation, nous poursuivons l'élevage. Nous aurons un volume final d'environ 60 hl soit un rendement de 31,5 hl/ha. Les degrés sont compris entre 12,12% pour les sémillons de St Seurin et 15,07% pour les sauvignons gris de Castelnau, la moyenne étant de 13,35%.

2. Les Rouges.

Nous avons profité de la pause pendant les vendanges des blancs pour ramasser une parcelle de merlot de Saint Seurin. Cette parcelle, très bien exposée, présentait un début de flétrissement et de dessèchement des raisins. Nous avons vendangé cette parcelle le 29 septembre avec la petite équipe des vendangeurs prévus pour les blancs. Les vendanges rouges avec toutes les équipes ont débuté le 02 octobre avec mes merlots des secteurs de St Laurent puis de St Seurin de Cadourne. Le 06 octobre les secteurs de Castelnau et de Saint Sauveur vendangés à la machine viendront s'ajouter, et nous mettrons les quatre lignes de réception en action. Le 13 octobre nous terminerons les merlots par la cuvée Kascher. L'état sanitaire des parcelles de cabernets sauvignons et de petit verdot étant parfait, nous avons décidé de laisser mûrir un peu plus ces parcelles et nous n'avons repris les vendanges que le 20 octobre. Les 23 octobre les vendanges se sont achevées.

Les vinifications se passent bien malgré quelques cuves qui ont du mal à finir leur fermentation alcooliques. Les extractions sont bonnes et nous permettent d'obtenir une couleur et une structure de qualité. Les analyses des premières cuves montrent des indices de polyphénols élevés avec un record à 109. Nous avons loué 8 semis frigorifiques dans lesquelles nous vinifions 14 lots en vinification intégrales, soit 225 barriques (65% merlot 35% cabernets sauvignon). Le 27 octobre nous avons commencé l'écoulage des premières cuves de merlots.

Nous estimons avoir un volume total de 5300 hl soit un rendement de 43 hl/ha.