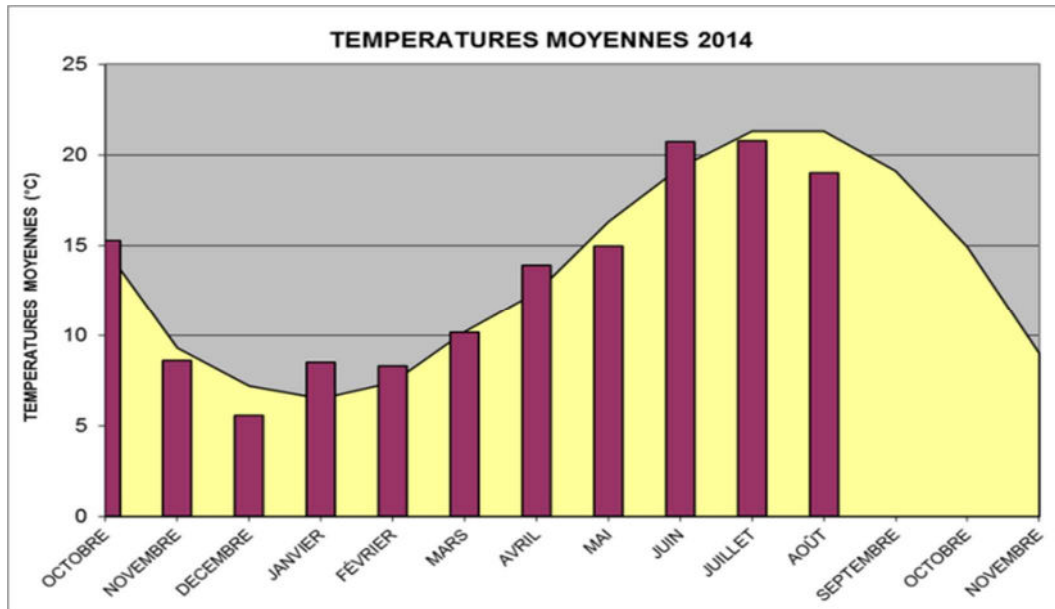


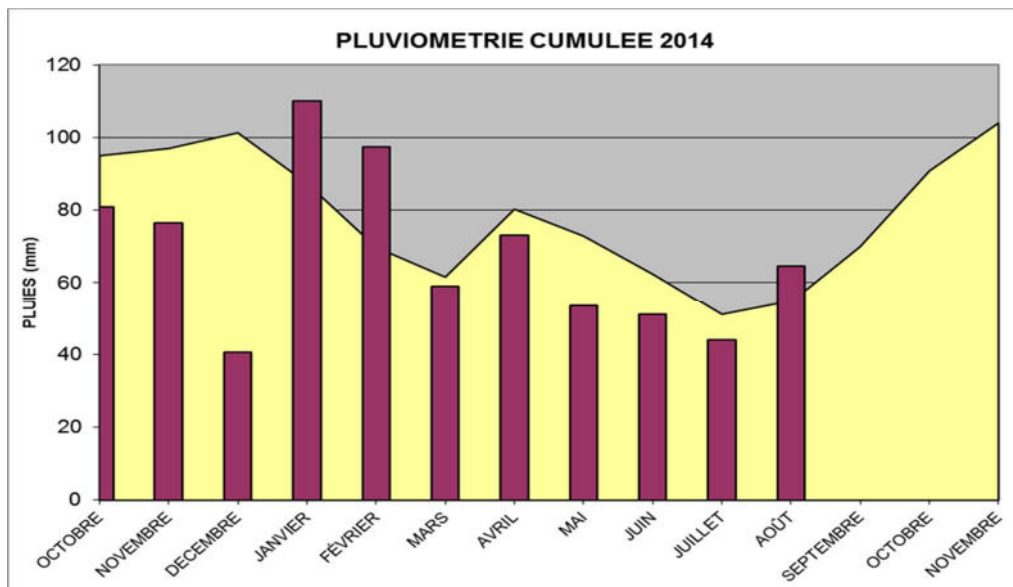
SYNTHESE DU MILLESIME 2014 AU CHATEAU FOMBRAUGE

2014 : un millésime prometteur

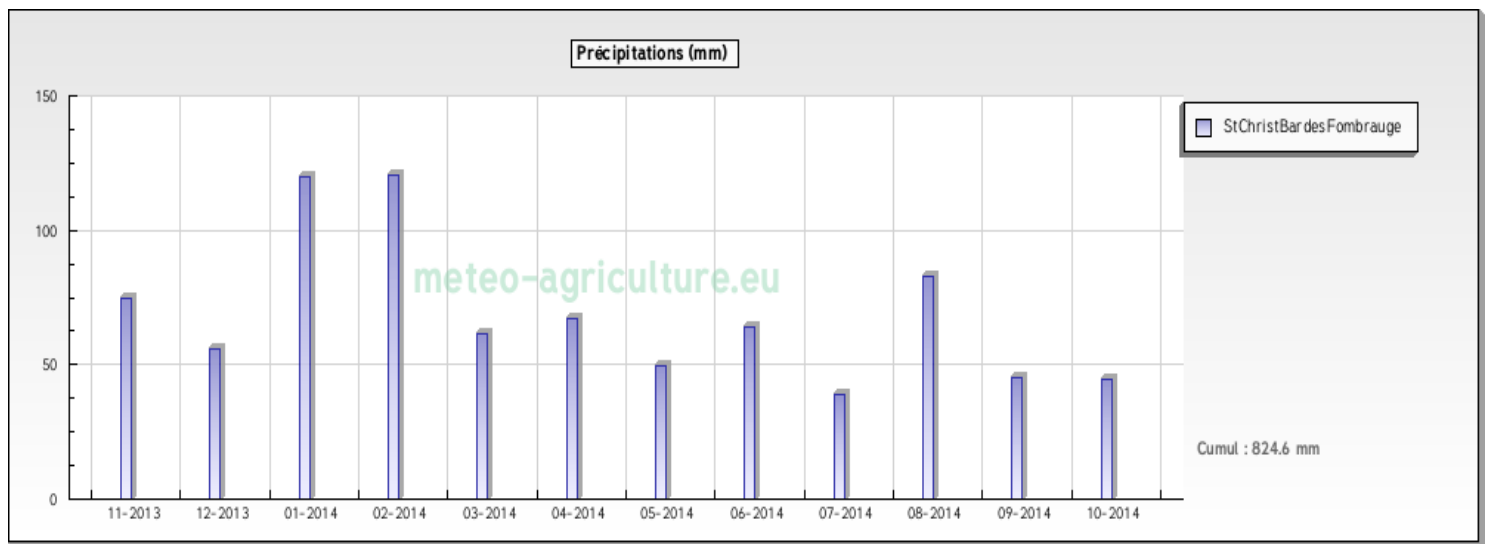
Après un hiver particulièrement pluvieux, le printemps doux et sec a permis une bonne floraison. Juillet et août ont été maussades. Le temps frais et pluvieux, a favorisé la pousse de la vigne au détriment de la véraison fortement ralentie au mois d'août. Heureusement, septembre a été très beau.



en Rouge : données mensuelles station St Emilion
en Jaune : moyenne des 30 dernières années



PRECIPITATION STATION FOMBRAUGE DE NOVEMBRE 2013 A OCTOBRE 2014



Un hiver doux et très arrosé

Si la première moitié de décembre est froide et sèche, l'hiver sera doux, avec très peu de gelées. Janvier et février sont doux et particulièrement pluvieux, avec 1/3 de précipitation de plus par rapport à la moyenne des 30 dernières années (120 mm en janvier et 120 mm en février sur Fombrauge). Il pleut pratiquement tous les jours (3 jours sans pluie en janvier et 2 jours en février). Les sols sont gorgés d'eau rendant l'accès pour les travaux du sol impossible. Mars est conforme aux moyennes trentenaires et permet le ressuyage des parcelles.

Le débourrement a lieu dans les premiers jours d'avril. Le mois est doux et permet un bon développement de la vigne qui présente 1 semaine d'avance sur une année standard. La sortie apparaît bonne et régulière. Néanmoins, les sols gorgés d'eau et des nuits froides entraînent des problèmes d'absorption racinaires avec des carences et un feuillage un peu pâle.

Une floraison précoce

En moyenne le mois de mai est frais et sec avec des orages (grêle) localisés.

Juin est chaud et sec en moyenne, encore une fois marqué par des orages violents chargés de grêle par endroit.

La floraison débutée fin mai, est rapide et homogène. Elle se déroule en période favorable, chaude et peu humide.

Une véraison au ralenti

Juillet, proche des moyennes trentenaires, laisse une impression de mauvais temps, car il pleut régulièrement tout au long du mois (19 jours de pluie), avec des orages violents parfois accompagnés de grêle : **Orage de grêle sur la commune de Saint Christophe des Bardes le 19 juillet. Toutes les parcelles autour du château sont touchées occasionnant des dégâts relativement importants (10%) sur les grappes exposées côté ouest.** Même lorsqu'il ne pleut pas, l'humidité est importante (humidité moyenne > 70%). Ce temps chaud et humide, quasi tropical, favorise la pousse active de la vigne, au détriment de la véraison et de l'aoutement des bois. Il est également favorable aux maladies : mildiou, botrytis et pourriture acide.

En août, dans un climat toujours chaud et humide, la vigne ne subit aucune contrainte et continue de pousser, au détriment de la véraison. Cette situation entraîne une perte de l'avance observée au printemps ainsi qu'une certaine hétérogénéité au sein d'une même parcelle, entre les pieds et entre les grappes d'un même pied.

On observe encore, au cours de ce mois, des orages localement accompagnés de grêle mais qui ne touchent pas la propriété.

La véraison débutée fin juillet est particulièrement lente, et s'étale sur plusieurs semaines. La mi-véraison pour le merlot se situe entre le 15 et le 20 août selon la précocité des secteurs.

A partir de fin août, un temps chaud et sec s'installe. Le stress hydrique engendré stoppe la pousse et arrête la propagation des maladies. Les chaleurs importantes la journée alternent avec des nuits froides, favorisant la maturation des raisins et la synthèse des arômes.

2014 apparait de précocité standard.

Maturité Technologique

La maturation 2014 a été lente. Elle n'a réellement évolué qu'à partir de fin août avec l'arrêt de croissance de la vigne suite à une météo enfin chaude et sèche en septembre.

Un mois plus tard, les différents cépages rouges atteignent un très bon niveau de maturité technologique avec des moûts riches à la fois en sucres et en acides.

| | TAVP | AT | Ph | AM | Poids 100 Baies |
|-------------------|-------------|-----------|-----------|-----------|------------------------|
| MERLOT | 13,35 | 4,05 | 3,30 | 2,18 | 181 |
| Cab. Franc | 13,65 | 3.80 | 3.51 | 1,7 | 134 |

Moyenne au 30/09/2014 Cht Fombrauge

La taille des baies, particulièrement importante fin août suite à un été très pluvieux, redevient normale au moment de la récolte. Cette diminution du volume des baies est le résultat du flétrissement observé à la parcelle. Il a plusieurs origines: sécheresse du mois de septembre, échaudage, carence magnésienne,... la conséquence est une diminution sensible des rendements que l'on prédisait importants.

Maturité Phénolique

Il apparait pour les Merlots un léger déficit de couleur (anthocyanes), ainsi qu'une extractibilité des anthocyanes moyenne. Les pépins sont d'un très bon niveau de maturité.

En effet, le manque d'ensoleillement en été et la trop faible amplitude des températures entre le jour et la nuit (environ 10°C) n'a pas permis à la plante de concentrer les pellicules en anthocyanes.

Etat Sanitaire

Botrytis s'est déclaré fin septembre à cause de la relative humidité des matinées, aux températures douces de la journée et de la nuit et la fragilité des peaux de raisin.

La pourriture acide représente une particularité du millésime 2014. Les conditions climatiques chaudes et humides de l'année ont favorisé le développement des drosophiles et donc de la pourriture acide. Par contre le temps chaud et sec avec des nuits froides de septembre a ralenti le développement des populations de moucheron et limité le phénomène.

Les raisins ont cependant été récoltés dans un très bon état sanitaire.

Vendanges

La récolte a commencé le 2 octobre avec les jeunes parcelles de merlot (5 ha de vignes plantées en 2011) et la parcelle de malbec. Le démarrage général a eu lieu le 6 octobre : nous avons vendangé les parcelles en fonction de leur maturité optimale mais aussi de la pression du Botrytis. Nous avons également fait des regroupements de portions de parcelles selon leur vigueur forte ou faible, de manière à obtenir des lots plus qualitatifs en cuve (zone faible) et d'autres (zone forte) à vinifier de manière adaptée. La technologie Green Seeker et les relevés du drone ont été un outil précieux d'aide à la décision. La récolte s'est terminée le 20 octobre.

Bilan lutte phytosanitaire

Les traitements ont débuté le 23/04/2014. La pression Mildiou / Oïdium a été moyenne en mai grâce aux conditions défavorables aux champignons (frais et sec). Le risque mildiou a augmenté durant le mois de juillet pluvieux passant de faible à fort. On a également constaté par endroit du Black Rot, maladie que l'on avait oublié ses dernières années. Les conditions climatiques de fin juillet et surtout de la 1ere quinzaine d'août ont rendu difficiles les sorties des pulvérisateurs (plus de 60 mm de pluie sur les 15 premiers jours d'août) mais la pression mildiou a été bien contenu.

Conclusion :

Les rendements se situent entre 38 et 39 hl/ha d'après les premiers écoupages. La qualité générale est bonne. Elle semble, au vu des premières dégustations, supérieure au millésime 2012. Les vins sont fruités, avec une belle acidité. La matière est présente avec beaucoup de charnu et d'onctuosité.