



Photos : Pierre Le Hong©

LES VENDANGES 2015 À CHÂTEAU LAGRANGE, LA MAGIE DES MILLÉSIMES EN 5 !

Le ramassage des Merlots débute le 21 septembre sous un soleil radieux. La météo des 10 jours suivants s'annonce ensoleillée et ventée ce qui devrait permettre aux Cabernets Sauvignon d'atteindre une belle maturité. Les premières parcelles nous redonnent l'espoir d'une récolte généreuse, la magie des millésimes en 5 opèrerait-elle... ?

Un débourrement plus tardif que la moyenne

Les faibles précipitations hivernales et des températures fraîches au mois de mars retardent le débourrement. Il faut attendre le début du mois d'avril pour atteindre 50% du stade physiologique. Un temps sec, se réchauffant rapidement (28°C dès le 13 avril), s'installe alors jusqu'au 1^{er} mai. La vigne pousse vite, pas de contrainte hydrique et des températures favorables rythment ce mois de mai.

Un été très précoce

L'été s'installe dès le 2 juin favorisant une floraison rapide et homogène pour l'ensemble des cépages. Le retard est comblé ! Cela faisait bien longtemps que nous n'avions pas eu de telles conditions sur la fleur, nous pouvons enfin espérer retrouver des rendements convenables !

Un seul épisode pluvieux sur ce mois de juin et un été qui semble s'installer durablement. A noter que nous n'avons eu que 19 mm de précipitations entre le 13 juin et le 2 août ! Le mois de juillet compte parmi les plus chauds des 20 dernières années.

Un stress hydrique modéré à fort sur certains terroirs, se manifeste rapidement et l'arrêt de croissance de la vigne s'observe dès la fin du mois de juillet. La maturation des raisins peut enfin commencer !



La véraison démarre dès la mi-juillet mais le manque d'eau gêne son avancement jusqu'au week end du 1^{er} août où Merlots et Cabernets ont simultanément vére.

Le mois d'août est plus instable marqué par un passage pluvieux par décade. Le temps reste chaud avec peu d'amplitude thermique entre le jour et la nuit.

L'état sanitaire de la vigne est parfait, il ne reste plus qu'à attendre que les raisins mûrissent.

L'homogénéité entre les cépages avec une véraison début août assurent déjà une date de vendange plus précoce que la moyenne ce qui constitue généralement un avantage dans le rythme et l'obtention d'une récolte de qualité.

Le niveau de stress hydrique de la vigne et sa précocité ont permis une maturation rapide des pépins. La richesse en polyphénols se situe dans la moyenne des bons millésimes avec des peaux épaisses.

Nous savons d'ores et déjà que nous pourrons extraire plus que pour les derniers millésimes tant les tanins de pellicules et de pépins sont riches et mûrs.

Les vendanges

La récolte des Merlots a débuté le 21 septembre comme en 2005, faut-il y voir encore un signe.... ? Ils sont croquants et savoureux avec des degrés compris entre 13,5 et 14,5% vol. La couleur s'extrait rapidement à la différence des tanins ronds et soyeux qui diffusent plus lentement.

L'acidité est plus basse que l'an passé sans atteindre le niveau des 2009.

Nous l'avons déjà observé sur les Sauvignons blancs commencés le 3 septembre dernier.

Les Merlots devraient se terminer le 30 septembre prochain. Il y a fort à parier que la vendange des Cabernets s'enchaîne début octobre. Les Petits Verdots qui se situent sur d'excellents terroirs se glisseront vraisemblablement au milieu des Cabernets Sauvignon.

Les premières dégustations de raisins et de cuves laissent à penser que les vins seront puissants mais gourmands sans dureté aucune. Ils devraient être racés et soyeux.

Mais n'allons pas trop vite, le verdict tombera dans quelques jours, le 10 octobre peut-être c'est en effet la date de fin de vendanges du millésime 2005 !

Matthieu BORDES – Directeur Général

