



LE TEMPS DU MILLÉSIME

Le millésime a démarré en beauté avec un hiver doux et sec. Les beaux jours se poursuivent au début du printemps, engendrant un démarrage végétatif précoce. Mais les journées et les nuits se rafraichissent et entre mars et mai, nous retiendrons notre respiration 6 fois par peur du gel...

En avril et mai, le temps plus froid que d'habitude et surtout sec, ralentit la pousse de la végétation qui perd vite son avance. Les premières fleurs apparaissent dans nos vignes de Pauillac et Pomerol le 28 mai. Cette étape clé du cycle est quelque peu capricieuse avec des épisodes pluvieux qui arrivent en deuxième partie de floraison. Ceci cause un peu de coulure et de millerandage et nous fait ruser pour affiner notre protection.

Le mois de juin, après un début pluvieux et frais, voit une bascule s'opérer avec l'arrivée d'une canicule en début d'été comme on n'en avait pas vu depuis 2003. Heureusement, elle n'est que de courte durée et la vigne qui rattrape son retard, semble mieux armée que les années précédentes face à cette chaleur. Comme si elle avait pu s'y préparer lors du printemps sec.

Le miracle de l'eau arrive le 26 juillet : 26 millimètres tombent à L'Evangile, 45 à Pauillac et 120 à Rieussec. Parfait pour déclencher la véraison. Les températures d'août restent ensuite très sages, sans pic de chaleur et avec quelques averses éparses nous faisant un instant craindre l'arrivée de notre redoutable adversaire botrytis que nous avons un peu oublié depuis 2018.

Mais la fin du mois plus sèche qui se prolonge jusqu'à la mi-septembre nous arrange bien pour entamer des vendanges sereines, entrecoupées seulement une fois de quelques jours de pluie qui rafraichissent les idées et les degrés !



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

A Lafite, on hésite longtemps sur le meilleur moment pour se lancer dans les vendanges. On saute le pas le 19 septembre sur nos plus beaux Merlots. Vient ensuite un épisode pluvieux de quelques jours qui fait du bien, en baissant les degrés et en portant nos Cabernets Sauvignons à parfaite maturité.

Les premières dégustations d'écoupage nous laissent ébahis : les vins sont purs, dans un style mûr très précis. Un classique moderne de Lafite se prépare déjà.

Grand Vin

A l'assemblage, quelques jolies surprises de la part de nos vignes avec cette année, des parcelles 'outsiders' qui produisent des vins purs et élégants qui coiffent au poteau des habitués de l'assemblage du Grand Vin. C'est notamment le cas pour le Merlot pour lequel nous dénichons certaines parcelles de ce cépage plantées sur graves argileuses qui surpassent nos grands Merlots habituels grâce à leur nervosité.

Carruades de Lafite

Cette année encore, Carruades bénéficie du travail de découpage chirurgical que nous réalisons sur les parcelles d'Anseillan. Nous poussons la maturation jusqu'au 7 octobre, au risque de subir une dégradation sanitaire. Mais le pari est gagné avec un résultat bénéfique pour l'assemblage du Carruades, mais aussi pour Lafite... une partie de ce terroir dépasse même nos espérances en finissant dans le Grand Vin cette année. Les grands Merlots viennent donner un très joli supplément de chair au résultat final, rejoints également dans l'assemblage par nos plus jolis Cabernets Francs.

Débourrement

27 mars

Mi-Floraison

4 juin

Mi-Véraison

du 8 au 12 août

Vendanges

du 19 septembre au 7 octobre

Assemblage

Grand Vin : 94% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot

Carruades : 68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Cabernet Franc



CHÂTEAU DUHART-MILON

A Duhart-Milon, le moment idéal pour commencer à vendanger nos Merlots qualitatifs plantés sur graves arrive le 19 septembre. Ceux sur argiles peuvent attendre quelques jours de plus. Nous avons, cette année encore, obtenu une belle complémentarité entre nos Merlots sur graves (plus mûrs) et ceux sur argiles (plus frais et tardifs), nous permettant d'aller chercher dans ce cépage qui compose un tiers de notre assemblage, une belle maturité tout en conservant un joli fruit frais.

Nos vignes de Cabernet Sauvignon semblent avoir bien mieux anticipé les chaleurs cette année, leur permettant de ne pas bloquer en juillet malgré la canicule (la chambre à pression n'a jamais affiché moins de -1,4) et d'avoir ensuite une maturation progressive pendant le mois d'août, plus tempéré. Les petites pluies de mi-septembre sont très bénéfiques pour accompagner la fin de maturation dans les graves de Duhart-Milon, plus arides que celles du plateau de Lafite.

Débourrement

27 mars

Mi-Floraison

4 juin

Mi-Véraison

du 8 au 12 août

Vendanges

du 19 septembre au 4 octobre

Assemblage

Château Duhart-Milon : 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Moulin Duhart : 58% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon



CHATEAU
L'EVANGILE

CHÂTEAU L'ÉVANGILE

Cette année, notre jeune vignoble résiste mieux que l'année dernière aux fortes chaleurs du début de l'été. Les potentiels de tige ne descendent jamais sous 1,4, même pendant les pics de la canicule. Nous prions pour la pluie et nos vœux sont exaucés le 26 juillet : 26 millimètres.

La maturation s'est ensuite bien déroulée en août et ce n'est qu'à la veille des vendanges que les contraintes sont redevenues sévères.

Il n'a donc pas fallu tarder pour démarrer nos vendanges. Nous étions au travail dès le 13 septembre pour nos plus jeunes vignes avant d'attaquer nos Merlots du plateau afin d'en maintenir l'équilibre.

La petite troupe fidèle et efficace a travaillé sans relâche et le cuvier n'a jamais été aussi rempli.

Nous avons cette année encore été séduits par les Cabernets Francs qui progressent au fur et à mesure que nos jeunes vignes gagnent en âge. Les pluies du 22 au 27 septembre nous ont bien aidé à parfaire la maturation de ces raisins.

Nous vendangeons notre première parcelle de Cabernet Sauvignon avec un résultat qui dépasse nos espérances et nous fait croire au bien fondé de ce cépage pour l'avenir de nos terroirs de la rive droite.

Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison
25 mars	4 juin	5 août
Vendanges		
du 13 septembre au 3 octobre		
Assemblage		
83,5% Merlot , 16% Cabernet Franc, 0,5% Cabernet Sauvignon		



CHÂTEAU RIEUSSEC

R de Rieussec

Les conditions tempérées du mois d'août sont du pain béni pour nos blancs secs, que l'on vendange avec une superbe fraîcheur et un potentiel aromatique préservé dès la fin août et jusqu'à mi-septembre.

Le travail de définition des parcelles dédiées exclusivement au blanc sec porte ses fruits. Cette année nos Sémillons sont particulièrement éclatants, et les jeunes parcelles de Sauvignon, récemment plantées tiennent leurs promesses.

Après le 2017, un nouvel R qui restera dans les annales.

Château Rieussec & Carmes de Rieussec

Pour le liquoreux, cette année à Sauternes, comme en 2017 les pluies de septembre sont très utiles pour le botrytis. Mais la récolte s'annonce plus complexe car la pourriture acide menace la pureté du raisin.

Il nous faut trier tels des chercheurs d'or pour écarter l'aigre et ne récolter que du beau confit. Une jolie fenêtre s'ouvre le 8 octobre pour ramasser des raisins au parfait équilibre de 20 degrés potentiels destinés au Grand Vin, notamment de très belles Muscadelles !

Nous vendangerons ensuite jusqu'au 21 octobre de belles parcelles destinées au Carmes.

Débourrement

5 mars

Mi-Floraison

2 juin

Mi-Véraison

2 août

Vendanges

Sec : du 26 août à mi-septembre

Liquoreux : du 8 octobre au 21 octobre

Assemblage

Château : 89 % Sémillon, 2 % Muscadelle, 9 % Sauvignon Blanc

Carmes : 85 % Sémillon, 3 % Muscadelle, 12 % Sauvignon Blanc

R de Rieussec : 51 % Sémillon, 49 % Sauvignon Blanc