



Le Millésime 2018

Pour célébrer nos 150 ans de viticulture, il fallait bien que le ciel nous envoie un millésime enfant terrible. De ceux qui nous jouent des tours pour nous faire réaliser que nos métiers ont toujours été affaire de résilience pour protéger nos vignes et nos futures récoltes.

L'hiver 2018 a été le plus froid que nous ayons vécu depuis 2010, surtout à cause d'un mois de février qui fit descendre la moyenne. Mais il fut surtout pluvieux... Une pluie qui ne s'arrêtait plus et continua tout au long du printemps. Il faut d'ailleurs remonter à 2001 pour retrouver des conditions de début de campagne aussi humides. Ces épisodes pluvieux permanents, parfois violents, ont entraîné une pression mildiou continue et inégalée de mai jusqu'à juillet. Le mildiou frappa comme il n'avait jamais frappé de mémoire des viticulteurs dans toutes nos propriétés. Lafite, Duhart-Milon et Rieussec surent bien résister à la pression.

Mais L'Evangile, où celle-ci fut encore plus forte à la fin de la floraison, fut plus sévèrement touché. A cause d'une météo capricieuse qui nous amena 7 jours de pluie et 90% d'humectation sur les 10 jours de la floraison rendant certaines parcelles impraticables pour les protéger.

La grêle fut également une menace constante. Nos vignobles furent épargnés en mai et juin, mais malheureusement Rieussec fut sévèrement frappé le 15 juillet à l'instant même du sacre mondial du football français...

L'été ne commença que le 16 juillet. Nous pensions à ce moment-là avoir assez d'eau pour tenir jusqu'à la fin, pour un millésime qui s'annonçait tardif. Mais les conditions changèrent du tout au tout avec l'installation d'un régime chaud et des températures qui ne cessèrent de croître avec des pointes jusqu'à 40 degrés. Les sols étant gorgés d'eau, le cycle végétatif s'accéléra et le millésime redevint précoce avec une mi-véraison des merlots le 3 août, seulement 4 à 5 jours plus tard qu'en 2017 (un autre enfant très précoce).

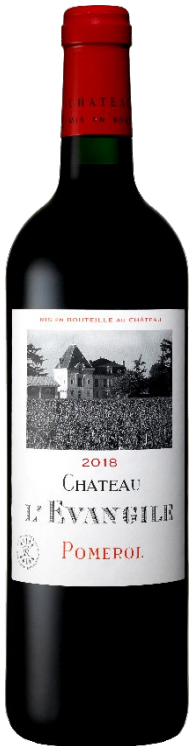
Dans ces conditions, l'évapotranspiration fut très forte et les stress hydriques arrivèrent bien plus tôt que ce que nous attendions : le 10 août il était courant de lire des potentiels hydriques de -1,5, et des extrêmes à -2,0 furent atteints fin août à L'Evangile. Les conditions très chaudes de la maturation furent difficiles pour les jeunes vignes et sols trop asséchants mais idéales pour les vieilles vignes dans les grands terroirs car elles seules ont la capacité à amortir les excès du climat.

Septembre arriva comme une dernière pirouette : grande chaleur, nuits suffisamment fraîches et quelques gouttes aux bons moments. Jamais nous n'avons vécu des vendanges si sereines.





Château L'Evangile 2018



Comment ne pas évoquer l'épisode mildiou alors que nous travaillions d'arrache-pied pour construire une viticulture sans résidus à haute responsabilité environnementale ? Grâce à un travail ultra-minutieux, notre équipe parvint à remettre le vignoble en conditions idéales avant la maturation. Ici, l'effet des chaleurs fut encore plus fort que sur l'autre rive avec certaines maturations bloquées sur les jeunes plantes à la fin de l'été. Nous fûmes sauvés par les 25 millimètres du 7 septembre. Notre plus grande fierté 2018, même si notre cœur reste au merlot ? L'excellent niveau de nos cabernets francs.

Débourrement : 3 avril

Floraison : 28 mai

Véraison : 3 août

Vendanges :

Merlot : du 19 septembre au 2 octobre

Cabernet Franc : du 25 septembre au 1er octobre

Château L'Evangile

Merlot : 80%

Cabernet Franc : 20%