

Le millésime 2020 au Château Cantemerle

C'est à la mi-mars, avec près de deux semaines d'avance sur la moyenne, que les bourgeons de la vigne ont éclo. Le mois d'avril, très doux, a quant à lui été marqué par de nombreuses précipitations qui sont devenues quasi quotidiennes jusqu'à la mi-mai. Durant cette période, le mildiou sous toutes ses formes s'est montré très agressif. Le cycle végétatif s'est ensuite poursuivi dans des conditions météorologiques compliquées avec des pluies fréquentes, notamment lors de la floraison. Puis des journées très ensoleillées ont pris place et ont accéléré brutalement la pousse de la vigne. Cette année, l'équipe de la culture se sera montrée particulièrement disponible pour tenir le vignoble à jour !

La véraison a débuté dès la mi-juillet sous une chaleur parfois écrasante et un début de sécheresse qui ont produit un ralentissement du cycle végétatif. Cependant, de belles ondées autour du quinze août ont permis aux raisins de reprendre le chemin de la récolte.

Les premiers jours de septembre ont connu pour leur part de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. Ce phénomène permet aux baies de raisin de parfaire leur maturité en provoquant un ramollissement de la paroi des cellules qui contiennent les composés nobles du raisin et d'en faciliter l'extraction. C'est un marqueur de qualité peu connu du grand public mais très apprécié des vinificateurs.

Enfin, les vendanges se sont déroulées sereinement du 14 au 30 septembre malgré quelques précipitations orageuses en fin de parcours.

En raison de la sécheresse qui a précédé puis accompagné la cueillette, les rendements sont en retrait d'environ 20% par rapport à l'année précédente. La qualité des cuvées est quant à elle très prometteuse, un peu à l'image des millésimes 2010 et 2016.