

CHATEAU LATOUR

MILLÉSIME 2015

2015

STADES PHÉNOLOGIQUES

Débourrement : 8 avril

Mi-floraison : 2 juin

Mi-véraison : 2 août

DATES DE VENDANGES

Merlot : 15 au 21 septembre

Cabernet Sauvignon : 28 septembre
au 10 octobre

Cabernet Franc : 28 septembre

Petit Verdot : 24 septembre

DONNÉES MÉTÉOROLOGIQUES DU MILLÉSIME

On retiendra de ce millésime 2015 qu'il fut tardif au débourrement mais une saison chaude accéléra le cycle de la vigne. Ce fut également le millésime des extrêmes et des records, avec des périodes très chaudes et sèches (juin et juillet) et d'autres très humides (août et septembre).

L'hiver 2014 - 2015 fut dans la normale pour les températures et la pluviométrie. La pluviométrie faible (388 mm), en comparaison aux millésimes 2013 et 2014, a favorisé le travail de la vigne et notamment les opérations mécaniques au tracteur grâce à des sols plus praticables. Seul le mois de mars, plus frais, a freiné le débourrement de la vigne.

Le début du mois d'avril, exceptionnellement chaud (28°C parfois), accéléra le débourrement. Il fut noté le 8 avril pour les Merlot et le 12 avril pour les Cabernet Sauvignon. Le reste du mois, marqué par des températures plus basses et une pluviométrie moyenne mais concentrée (30 des 62 mm de pluie d'avril sont tombés le 30 avril) a ralenti la croissance et l'évolution des stades phénologiques. Ce début de cycle tardif est proche de millésimes tels que 2010 et 2013.



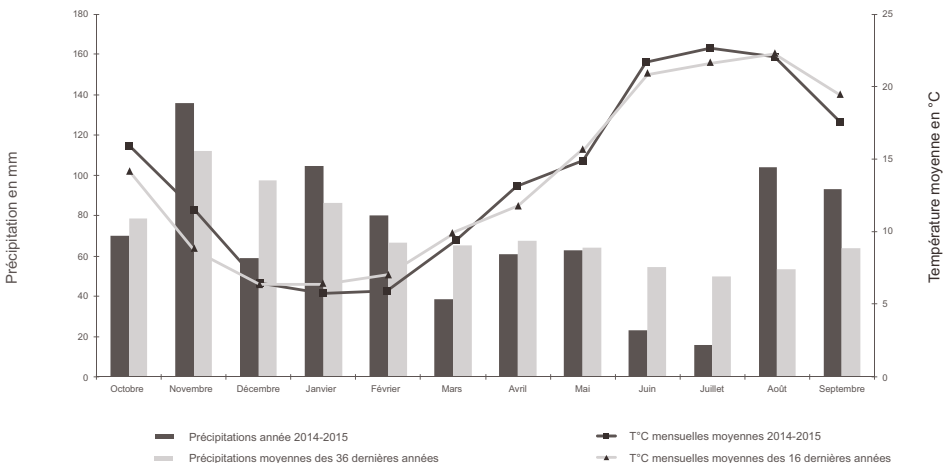


CHATEAU LATOUR

Le mois de mai a débuté par des pluies intenses (45 mm les deux premiers jours) mais s'est finalement révélé être dans la normale. Les conditions climatiques furent globalement très favorables à la croissance végétative. Le 12 mai, les Merlot montraient des boutons floraux agglomérés et 8 à 9 feuilles étalées. La sortie fut belle et les premières fleurs des Merlot et des Cabernet Sauvignon sont apparues autour du 25 mai, avec peu d'écart entre les deux cépages.

Le mois de juin fut principalement chaud et sec, idéal pour la croissance végétative et le bon déroulement de la floraison. La mi-floraison des Merlot fut notée le 2 juin et celle des Cabernet Sauvignon le 3 juin. En dépit d'un débournement plus tardif, ces dates sont comparables à celles du millésime 2014. La conjonction d'un printemps chaud et d'une importante réserve en eau dans les sols a facilité une minéralisation active et donc une bonne disponibilité des éléments nutritifs assimilables. Les hautes températures et les contrastes jour-nuit ont favorisé l'humidité sur le domaine, sans toutefois que l'oïdium ou le mildiou n'affectent la croissance des baies.

BILAN CLIMATOLOGIQUE 2014 - 2015



Juillet fut également marqué par des températures chaudes et un climat sec, avec peu de pluie (15 mm). Cependant, la vigueur végétative alliée à une humidité permanente et de fortes chaleurs ont maintenu la pression cryptogamique sur le vignoble. La faible pluviométrie a généré un stress hydrique entraînant un démarrage timide de la véraison avec les toutes premières baies verrées observées le 17 juillet. La mi-véraison fut finalement notée le 2 août pour les Merlot et le 3 août pour les Cabernet Sauvignon. Comme pour la floraison, le peu d'écart entre les Merlot et les Cabernet Sauvignon, confirma le caractère précoce du millésime 2015 d'un point de vue phénologique.

Le mois d'août fut salubre sur le plan hydrique. Les belles journées chaudes, humides et les températures dans la moyenne ont permis une bonne maturation et même une évolution rapide de la maturité technologique, créant un écart avec la maturité phénologique.

Septembre fut frais et beau au début, mais tout bascula la deuxième semaine avec un weekend très pluvieux (60 mm en 2 jours) qui fragilisa énormément le raisin. Le reste du mois fut instable avec beaucoup de pluie ce qui nécessita une surveillance accrue du botrytis tout au long des vendanges.

VENDANGES 2015

La récolte des Merlot a débuté le 15 septembre pour les premières parcelles et s'étala jusqu'au 21 septembre. La vendange des Cabernet Sauvignon a quant à elle commencé le 28 septembre et s'est achevée le samedi 10 octobre 2015.

VENTILATION DE LA RÉCOLTE 2015

	<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Merlot</i>	<i>Cabernet Franc</i>	<i>Petit Verdot</i>	<i>% alcool</i>	<i>IPT</i>	<i>% prod.</i>
<i>Grand Vin</i>	97,1 %	2,6 %	0 %	0,3 %	13,04	69	30
<i>Forts de Latour</i>	63 %	35,6 %	0,5 %	0,9 %	13,30	66	40
<i>Pauillac</i>	54,2 %	41,7 %	0 %	4,1 %	13,50	65	30

** Sur la base de données analytiques de février 2016*

