

Français



CHATEAU LATOUR

MILLÉSIME 2016

2016

STADES PHÉNOLOGIQUES

Débourrement : 30 mars

Mi-floraison : 7 juin

Mi-véraison : 12 août

DATES DE VENDANGES

Merlot : 22 au 30 septembre

Cabernet Sauvignon : 7 au 19 octobre

Cabernet Franc : 10 octobre

Petit Verdot : 10, 15 et 19 octobre

DONNÉES MÉTÉOROLOGIQUES DU MILLÉSIME

On retiendra de ce millésime 2016 qu'il fut normal d'un point de vue phénologique, mais extrême climatiquement, avec une première partie (de janvier à juin), la plus humide depuis 20 ans, et une seconde période (de juillet à octobre), la plus sèche depuis 16 ans, avec de fortes chaleurs.

L'hiver 2015 - 2016 fut doux et pluvieux, avec un cumul égal à 429 mm se situant au-dessus de la moyenne des 15 dernières années. Il faut noter que 353 mm sont tombés uniquement en janvier et février, ce qui en a fait le début d'année le plus pluvieux depuis 20 ans.

Les températures très douces ont également marqué cet hiver inexistant, heureusement rafraîchi par un mois de mars permettant de contenir une reprise d'activité trop précoce du vignoble.

L'absence d'hiver, et un mois de mars plus frais ont entraîné un débourrement finalement proche de la normale, noté le 24 mars pour les Merlot et le 30 mars pour les Cabernet Sauvignon. Avril fut également marqué par des températures fraîches, même froides certains jours, ce qui freina le développement de la vigne.



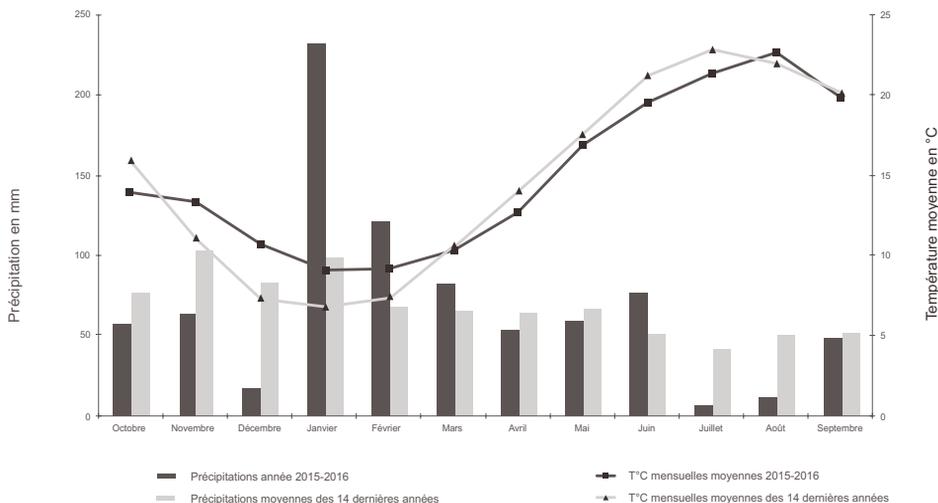


CHATEAU LATOUR

La première partie du mois de mai fut clémente, avec des températures plus élevées, entraînant une accélération du développement végétatif avec une belle sortie homogène. Malheureusement, la seconde quinzaine de mai fut instable et orageuse, fragilisant l'état sanitaire du vignoble. Les premières fleurs des Merlot et Cabernet Sauvignon sont apparues le 28 mai.

La première semaine de juin fut idéale pour le bon enclenchement de la floraison, avec des températures optimales (entre 20 et 25°C) et un climat sec. La mi-floraison des Merlot fut notée le 6 juin, celle des Cabernet Sauvignon le 7 juin, soit peu d'écart entre les deux cépages. Cependant, dans la nuit du 6 au 7 juin, 28 mm de pluie sont venus perturber la floraison et provoquer de nouvelles contaminations. La seconde semaine ne fut guère plus favorable, avec de la pluie en continu, beaucoup d'humidité et du vent, compliquant les travaux à la vigne et les traitements bio. Malgré une belle fin de mois, des sorties de mildiou sont apparues, conséquences des mauvaises conditions climatiques (nombreux jours de pluie multipliant les contaminations).

BILAN CLIMATOLOGIQUE 2015 - 2016



Juillet fut exceptionnellement sec et chaud, avec seulement 5,5 mm de pluie et des températures bien supérieures à 35°C. Ces chaleurs ont provoqué une demande évaporative importante et brutale pour la vigne mais, la teneur en eau importante des sols a permis à la plante de supporter cet épisode.

La première semaine d'août, 8 mm de pluie bénéfiques ont permis une accélération de la véraison, jusque-là ralentie par le déficit pluviométrique du mois de juillet. Cependant, aucune parcelle n'a vécu de stress hydrique marqué avant véraison car les réserves en eau étaient conséquentes. La mi-véraison fut notée le 10 août pour les Merlot et le 12 août pour les Cabernet Sauvignon tandis que les premières baies verrées furent observées le 22 juillet.

Août étant resté sec jusqu'à la fin (seulement 11 mm), un stress hydrique s'est tout de même enclenché post-véraison sur certaines zones du vignoble, notamment de l'Enclos. Malgré cela, ce bel été ensoleillé a permis une bonne maturation des raisins avec une cinétique rapide de chargement en sucres, créant un écart avec la maturité phénolique.

Septembre fut beau et chaud, et alors que des signes de souffrance hydrique et thermique étaient apparus, il est tombé 35 mm de pluie qui ont permis de soulager la vigne, de diminuer la contrainte et de finir correctement la maturation. La fin du mois de septembre et le mois d'octobre furent ensoleillés et cléments, procurant des conditions idéales pour la récolte des Merlot et des Cabernets.

VENTILATION DE LA RÉCOLTE 2016

	<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>	92,9 %	7,1 %	0 %	0 %	13,5	83	36
<i>Forts de Latour</i>	64,3 %	35,3 %	0,4 %	0 %	13,5	77	37,5
<i>Pauillac</i>	54,6 %	38,9 %	0 %	6,5 %	13,2	71	26,5

* Sur la base de données analytiques de février 2017

