

FRANÇAIS



CHATEAU LATOUR

MILLÉSIME 2017

2017

## STADES PHÉNOLOGIQUES

Débourrement : 3 avril

Mi-floraison : 28 mai

Mi-véraison : 30 juillet

## DATES DE VENDANGES

Merlot : 11 au 15 septembre

Cabernet Sauvignon : 21 septembre au 4 octobre

Petit Verdot : 19 septembre, 2 et 4 octobre

Cabernet Franc : 19 septembre

## DONNÉES MÉTÉOROLOGIQUES DU MILLÉSIME

*On retiendra du millésime 2017 trois faits marquants : le caractère sec avec seulement 620 mm de pluie du 1er octobre 2016 au 1er octobre 2017, la précocité du cycle ainsi que l'épisode de gel intense qui toucha l'ensemble de la Gironde fin avril.*

L'hiver 2016 – 2017 fut une période sèche, avec seulement 286 mm de pluie d'octobre à mars (contre 487 mm en moyenne). Le millésime 2017 a donc débuté avec un déficit hydrique important. Les températures hivernales, ont quant à elles été plus froides que ces dernières années, et bien en-dessous des moyennes, ce qui est positif pour le cycle de la vigne, l'assainissement du vignoble, ainsi que pour l'aération et la décompaction des sols.

Malgré un mois de mars relativement doux, la fraîcheur des sols contient la reprise de la végétation et le débourrement fut proche de la normale, 29 mars pour les Merlot et 3 avril pour les Cabernet Sauvignon.





## CHATEAU LATOUR

Le mois d'avril fut marqué par un contraste thermique important entre le jour et la nuit, mais également par une faible pluviométrie, favorisant un développement équilibré et homogène de la vigne. Cette faible humidité a par ailleurs permis de repousser les premières contaminations par le mildiou.

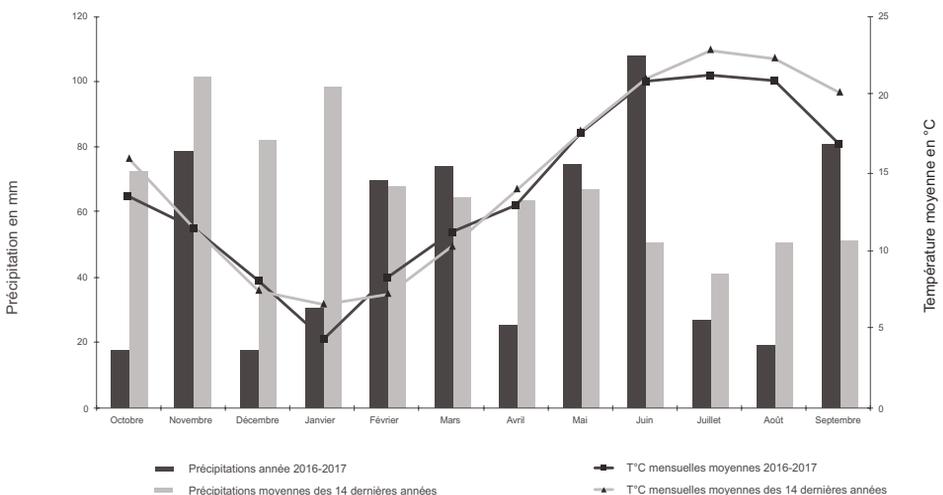
Les derniers jours d'avril ont néanmoins été marqués par deux nuits de gel printanier (27 et 28 avril) ayant causé de nombreux dégâts dans le Bordelais. A Château Latour, la surface impactée par le gel est d'environ 2,6 ha, pour laquelle nous estimons une perte moyenne de 40% de la récolte sur des terroirs promis au Pauillac.

Le mois de mai connut une pluviométrie légèrement supérieure à la moyenne mais concentrée sur 9 jours seulement, ce qui laissa une grande flexibilité quant à la conduite de la protection phytosanitaire en agriculture biologique.

L'eau et la chaleur de la fin du mois de mai ont créé un cocktail détonnant pour la vigne encourageant une pousse quotidienne très active. Ceci a également entraîné une floraison précoce, rapide et homogène sous le soleil, avec une mi-floraison notée le 26 mai pour les Merlot et le 28 mai pour les Cabernet Sauvignon.

Les trois premières semaines du mois de juin furent sèches, maintenant ainsi le caractère précoce du millésime, avec une semaine à dix jours d'avance par rapport aux dernières années. La dernière semaine fut à l'opposé, et nettement plus capricieuse, avec 80 mm de pluie en 5 jours seulement. Cette pluie a relancé un vignoble en manque d'eau et de jeunes pieds en souffrance.

### BILAN CLIMATOLOGIQUE 2016 - 2017



Le mois de juillet fut relativement sec et modérément chaud, avec seulement quelques jours au-dessus des 30°C. Ces conditions climatiques n'ont pas entraîné de déficit hydrique marqué sur le vignoble. La mi-véraison fut notée le 28 juillet pour les Merlot et le 30 juillet pour les Cabernet Sauvignon.

Le mois d'août fut également sec mais bien en dessous des normales saisonnières relativement aux températures. Les fraîcheurs matinales et les rares fortes chaleurs en journée ont encouragé une bonne maturation, régulière, sans excès et sans blocage avec un déficit hydrique qui s'est légèrement accentué.

A la veille des vendanges, le vignoble est sain, malgré l'apparition de mildiou mosaïque sur le haut du feuillage et quelques secteurs touchés par des symptômes d'oïdium.

Cependant, les 75 mm de pluie tombés pendant la première quinzaine du mois de septembre sont venus assombrir un début de vendanges plutôt serein en entraînant une augmentation de la taille des baies et une forte pression botrytis, sur l'ensemble des parcelles mais plus particulièrement sur celles récoltées en dernier, début octobre.

## VENTILATION DE LA RÉCOLTE 2017

	<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Merlot</i>	<i>Cabernet Franc</i>	<i>Petit Verdot</i>	<i>% alcool</i>	<i>IPT</i>	<i>% presses</i>	<i>% prod.</i>
<i>Grand Vin</i>	92,1 %	7,8 %	0 %	0,1 %	13,3	66	6,4	30,3
<i>Forts de Latour</i>	65,2 %	33 %	0,8 %	1 %	13,3	64	6,7	45,4
<i>Pauillac</i>	52,9 %	39,9 %	0 %	7,2 %	13,4	63	7,3	24,3

*\* Sur la base de données analytiques de février 2018*

