



FICHE MILLESIME 2024

Les points marquants de l'année 2024 :

Octobre, novembre et décembre 2023 : sont très pluvieux avec 485 mm au lieu de 275 mm de moyenne sur 20 ans. Les réserves hydriques des sols sont reconstituées !

Janvier 2024 : Le froid revient à partir du 06 et un peu de neige le 10 juste pour repeindre le paysage en blanc.

Février 2024 : Doux et très arrosé avec 147 mm pour une moyenne de 55 mm !

Mars 2024 : Des giboulées puis de la douceur à partir du 12. Malgré un hiver doux, la végétation n'est pas en avance car toute l'eau tombée cet hiver ralentit le réchauffement des sols. Du 1^{er} oct 2023 au 31 mars 2024 on a eu 850 mm de pluie, soit les 4/5 de la pluviométrie annuelle (1060 mm).

Avril : Le débourrement, commencé fin mars, continue en l'absence de froid. Quelques alertes gel le 18 et le 21 (-3°C) sans conséquences néfastes grâce aux éoliennes. La pousse est active et l'épamprage commence le 22 avril. Le 22 avril apparaissent les premières tâches de mildiou et de black rot ; déjà ! L'hiver doux et pluvieux y est pour quelque chose. La pluviométrie est seulement de 58 mm en avril (moins 70 mm/moyenne).

Mai : Globalement humide et frais jusqu'à la pleine lune du 23. Encore beaucoup d'eau (129 mm) et les dégâts de mildiou sur grappes apparaissent. La floraison commence le 27 mai dans de bonnes conditions pour sécher les symptômes de mildiou.

Juin 2024: Les températures remontent et l'instabilité orageuse s'installe. la floraison s'étale avec des capuchons floraux qui ont du mal à tomber. Les 8 et 9 juin les T° montent à 30°C l'après-midi. La bagarre contre le mildiou continue, la nouaison avance et on voit de la coulure et du millerandage surtout sur les merlots les plus précoces et les vieilles vignes. La précocité des parcelles est vraiment l'indicateur de la sensibilité au mildiou cette année.

Juillet, le 04 : L'été a bien du mal à s'installer ; le beau temps n'a pas duré et l'ambiance maussade et fraîche est de retour. Les températures remontent à la mi-juillet et le beau temps et la chaleur arrivent avec un pic à 37°C le 29. Malgré le manque de chaleur, le mois a été sec avec seulement 10 mm de précipitations. La météo de juillet, si elle n'est pas idéale, peut se rattraper avec un bel été en août et septembre.



Août 2024 : La chaleur fait son travail ; les vignes absorbent l'eau du sol pour résister aux fortes températures et le stress hydrique se rapproche puis s'installe. La véraison des merlots progresse normalement.

Le beau temps chaud et sec semble s'installer durablement avec un pic à 38°C le 11 août, puis les températures deviennent plus modérées autour de 25°C. Les températures maximales fleurissent avec les 30 °C. La véraison ralentit pour tous les cépages. Les 7 mm de pluie du 15 août seront-ils suffisants pour éviter un stress hydrique trop fort ?

En un mois et demi, depuis le 12 juillet, il n'y a eu que 3 mm de pluie apportés par les orages du 29 août qui ont accéléré la fin de véraison qui se traîne.

La vigne n'exprime pas de forts symptômes de stress hydrique car il n'y a pas eu de longue période de canicule cette année et aussi parce que les sols ont été largement pourvus en réserves au cours de l'hiver et du printemps. Pluviométrie juillet + août : 39 mm.

Septembre : Frais et arrosé avec 65 mm du 29 août au 11 sept. Les raisins pourront-ils accéder à une maturité suffisante sans éclater ni pourrir d'ici la récolte ?

Les températures minimales nocturnes restent fraîches et les maximales diurnes ne dépassent pas 23°C jusqu'au 23 sept. Cela donne le temps à l'eau de s'infiltrer dans les sols pour éviter les éclatements...mais il faudrait de la chaleur. Le temps s'assainit et les peaux se raffermissent.

17/09 : Les baies ont beaucoup gonflé. Elles ont bien évolué malgré le peu de chaleur et commencent à éclater sur les jeunes vignes à l'enracinement encore peu profond. Le botrytis s'installe. Nous les cueillons le vendredi 20. On continue lundi 23 sur l'ensemble des merlots. Ce positionnement est très bon ; il nous a permis de cueillir les raisins au point de basculement maturité/botrytis juste avant que ça ne se dégrade trop. La maturité avance malgré la pluie et nous continuons par les cabernets dès lundi 30. Il est tombé ce mois-ci 2,5 fois la quantité d'eau moyenne (159 mm dont 87 pendant les vendanges). On a eu la chance que les plus gros abatements d'eau se soient fait la nuit.

Octobre :

Nous terminons la récolte le jeudi 3.

Nous sommes satisfaits du volume global de récolte (41 hl/ha) malgré le mildiou sur les merlots les plus précoces, le millerandage et la coulure surtout sur les merlots les plus âgés et les débuts de botrytis.

La maturité pelliculaire était là, sans pour autant être parfaite, mais la couleur très foncée qui s'est extraite rapidement des pellicules épaisses dans les vins en est la preuve.

La maturité des pépins n'est pas aussi aboutie que d'habitude et nous limiterons l'extraction de leurs tanins en phase de macération.

Le Vin, comme toujours, est le reflet de l'histoire climatique de l'année culturale. C'est un millésime à la fraîcheur retrouvée qui aura lui aussi un bel avenir pour le plaisir des dégustateurs.

En résumé :

2024 est une année fraîche et humide, exigeante sur le plan climatique, avec une forte pression mildiou, de la coulure et du millerandage surtout sur les merlots d'autant plus qu'ils sont âgés.

Après un printemps pluvieux, Juillet et août ont été secs avec du stress hydrique en août, bénéfique pour la qualité des raisins et l'arrêt de la pousse.

Les pellicules des baies sont épaisses avec un beau potentiel qualitatif.

Les pluies répétées de septembre n'ont pas permis de pousser les maturités aussi loin qu'on l'aurait souhaité et ont déclenché la récolte dès que le botrytis s'installait sur les grappes et que les raisins perlaient par éclatement.

Nous sommes satisfaits du volume global de récolte grâce à la forte proportion de cabernets qui sont moins sensibles au mildiou.

La maturité pelliculaire était là, la couleur très foncée qui s'est extraite rapidement dans les vins en est la preuve.

La maturité des pépins n'étant pas aussi aboutie que d'habitude, nous avons limité l'extraction de leurs tanins en phase de macération ; c'est le savoir-faire des vinificateurs.

La qualité du tri, sa capacité à éliminer tous les petits grains millerandés, le botrytis et les baies moins mûres a été déterminante et a fait la différence.

Ce millésime a tiré tout le parti de nos savoir-faire de vigneron, de vinificateur, des installations de réception et de tri des raisins. Il met en exergue les investissements réalisés au cours du temps dans les domaines et a mobilisé sans relâche toutes les énergies de notre équipe sans quoi rien n'aurait été possible.

Pluviométrie en mm 2023-2024

oct	Nov	déc	janv	fév	mars	avr	mai	juin	juil	août	sept	oct
157	180	148	51	147	168	58	129	95	10	29	159	114



Bilan :

Le millésime 2024 en chiffres :

DATES MI FLORAISON	31 mai	01 juin	04 juin
DATES MI VERAISON	Merlots : 09 août	Cabernets Francs : 16 août	Cabernets Sauvignons: 21 août
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 23 au 27 sept	Cabernets Francs: du 29 sept au 02 octobre	Cab.Sauvignons: 03 octobre
RENDEMENT VITICOLE 1 ^{er} Vin	34 hl/ha		
ELEVAGE	Barriques_Foudre_Jarres en terre cuite_cuves		
DUREE ELEVAGE	18 mois		
MISE EN BOUTEILLES	2026		
NOMBRE DE BOUTEILLES prévues	1 ^{er} vin: 110 000 blles	2 ^{ème} vin: ? blles	
% 1 ^{er} et 2 ^{ème} VIN prévus	1 ^{er} vin :	2 ^{ème} vin :	

Assemblage estimé :

Merlot	47%
Cabernet Franc	37%
Cabernet Sauvignon	13%
Petit Verdot	2%
Malbec	1%

FAMILLE GURCHY-MESLIN

+ 33 (0)5 57 24 79 79
info@laroze.com

Château Laroze - BP61
FR-33330 Saint-Émilion

laroze.com

