



## FICHE MILLESIME

2018

### L'ANNEE CULTURALE 2018 :

#### Les points marquants de l'année:

**Décembre/Janvier :** Les pluies abondantes de décembre et janvier ont permis de reconstituer des réserves hydriques.

**Février :** A ce jour on peut dire que la climatologie de 2018 démarre avec un bon positionnement dans sa chronologie.

**Mars et avril :** Jusque-là les saisons ont été bien marquées dans leur chronologie et leurs expressions.

**Mai :** Le début de mois n'est pas très arrosé mais dès le début de la floraison (25 mai) deux gros orages arrosent violemment de deux fois 25 mm les 26 et 28. Plus 45 mm le 27, violent et très localisé, en plein milieu d'un traitement, soit 93 mm de pluie en trois jours !

Heureusement l'orage de grêle du 26 qui a causé dans la région de Bourg de gros dégâts nous a épargné. Il est très difficile d'assurer une bonne protection contre les maladies dans ces conditions car derrière de tels orages il est difficile de passer traiter tellement les sols sont gorgés d'eau. Et pourtant le stade de floraison de la vigne la particulièrement réceptive,

**Juin :** 05 juin : Le temps reste très instable et orageux la première semaine de juin sur toute la France ; Les premières tâches de mildiou sortent... Je crains la suite. Les températures restent régulières entre 14 la nuit et 23/25°C le jour sans à coup brusque. Du coup et malgré les forts abatements d'eau la floraison se passe plutôt bien grâce aux T° régulières.

**13 juin :** L'arrivée de la nouvelle lune annonce un changement de temps avec une baisse de la forte tendance orageuse et une stabilisation vers du beau temps.

**29 juin :** Les journées de grosses chaleurs se sont succédé et la pression mildiou a baissé. Mais le mal est fait. Nous avons perdu de 10 à 90% sur les merlots, je compte une moyenne de 50%. Les cabernets francs sont peu impactés. Les cabernet sauvignon sont plus touchés avec une perte estimée à 40%. Le 30 juin la T° max est de 33,9°C .

**Juillet (fin juillet) :** Le mildiou sur grappes continue de progresser et à chacun de mes passages épisodiques dans les vignes je note une baisse de récolte. A mon retour de congés, fin juillet, je vois que tous les cépages ont encore subis une poussée du mildiou sur grappes et estime le potentiel de récolte à 40%. Tout cela malgré de nombreux traitements contre le mildiou !

La véraison commence juste.

La caractéristique principale de juillet est la chaleur ; voici la répartition des T° maximum atteintes :

17 jours > 30°C

6 jours entre 29 et 30°C

8 jours entre 25 et 29°C

Je pense qu'on est dans les records. Ces chaleurs ont été réparties sur tout le mois.

La pluviométrie de 45 mm correspond à la moyenne des 15 dernières années.

**Août :** La canicule continue (max à 38,5°C) jusqu'au 07 août. Les vieilles vignes ont bien résisté ; cette deuxième vague de très grosses chaleurs a fait des dégâts dans les jeunes vignes plantées en 2017 qui accusent le coup et sur les pieds de raccotage dont certains ont brûlé en 24 hres.

13 août :

L'estimation de récolte à ce jour montre une prévision de perte de 55% (80 % en merlot et 20% sur les cabernets francs ; les cab sauv sont en augmentation car il y a les jeunes vigne en 1<sup>ère</sup> année de production). On verra par la suite la précision de cette évaluation.

20 août : La véraison des merlots qui était à 50% le 12 août, n'en est qu'à 70/80%, elle traîne en longueur. Nous n'avons pas eu de pluie conséquente depuis 5 semaines; pas d'orage au 14 juillet ni au 15 août ; les traditions se perdent.

31 Août : Nous avons eu ces journées encore très chaudes mais accompagnées de nuits fraîches ; le jour où il y a eu un pic à 35°C, les nuits précédentes et suivantes les T° minimales étaient de 15°C seulement. C'est excellent pour garder les arômes fruités et construire des anthocyanes.

Les premières dégustations de raisins montrent une absence de caractère végétal et beaucoup de couleur ; c'est très prometteur.

**Septembre :** jeudi 06 : Nous venons d'avoir 35 mm de pluie la nuit dernière ; depuis ma fenêtre entrouverte et mes yeux endormis, du creux de mon lit j'ai écouté avec bonheur chaque goutte d'eau tomber. Ce matin il y a peu de flaques d'eau car le sol était tellement sec qu'il en a absorbé la plupart. La maturation des raisins va pouvoir se terminer dans de bonnes conditions.

**Les vendanges :** Nous avons récolté du 26 sept au 11 octobre soit 10 jours et demi de récolte avec cinq jours d'arrêt sur deux week-ends.

Le poids moyen des baies est en baisse de 25%. la perte moyenne sur les merlots est de 70% et 20% sur les cab francs.

Petites baies, peaux très épaisses, pépins très mûrs sont les conséquences de la chaleur et de la sécheresse. On a tous les ingrédients pour élaborer un grand millésime.

**Novembre** : Effectivement les cuvaisons sont très longues, jusqu'à 35 jours, même sur des cabernets francs qui gardent cette tannicité douce, tellement les pépins étaient mûrs.

On a eu ce qu'on voulait dans notre misère : de beaux cabernets, très beaux, comme sans doute jamais. Malgré la proportion inversée des cépages dans l'assemblage final de ce millésime, le résultat paraît très prometteur en ce 12 novembre, à la veille de la fin des écoulages qui le plus souvent sont finis pour les fêtes de la Toussaint le 1<sup>er</sup> novembre.

### En résumé :

Cette année 2018 est emblématique sous différents aspects : le climat aux excès bénéfiques, le mildiou qui a vendangé avant nous (surtout des merlots) et nous a privé de 60% de la récolte, des nuits fraîches même au plus chaud du mois d'août, une fin de saison exceptionnellement longue et ensoleillée sans être trop chaude, des baies de raisins très concentrées (poids moyen inférieur de 20%), des pépins d'une maturité exceptionnelle, des durées de macération pelliculaires qui se sont éternisées (35 jours), la proportion inversée de l'assemblage final (2/3 cabernets et 1/3 merlots), des cabernets d'anthologie dont la tannicité douce guidera la dégustation de ce fabuleux millésime.

### Le millésime 2018 en chiffres :

DATES MI FLORAISON	30 mai	30 mai	04 juin
DATES MI VERAISON	Merlots : 03 août	Cabernets Francs : 12 août	Cabernets Sauvignons: 05 août
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 26 sept au 03 octobre	Cabernets Francs: du 04 au 10 octobre	Cab.Sauvignons: 11 octobre
RENDEMENT VITICOLE	22 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	12 mois		
% BQUES NEUVES	100 % bq neuves		
MISE EN BOUTEILLES	2020		
NOMBRE DE BOUTEILLES	1 <sup>er</sup> vin: 45 000 blles		
% 1 <sup>er</sup> et 2 <sup>ème</sup> VIN	1 <sup>er</sup> vin : 100 %		
ASSEMBLAGE	47 % Merlots	46 % Cab. francs	7 % Cab. Sauv.
DEGRE ALCOOLIQUE	14 %		
MIS EN BOUTEILLES EN	Avril 2020		



Château Laroze

*Grand Cru Classé*

33330 SAINT EMILION

<http://www.laroze.com>

[info@laroze.com](mailto:info@laroze.com)

Tél: 33 (0) 557 247 979