

## FICHE MILLESIME

2010

### L'ANNEE CULTURALE 2010: Bilan climatique:

Un hiver long et froid avec encore des T° très négatives la semaine du 07 au 13 mars et des gelées matinales jusqu'à moins 7°C ce qui nous convient bien car le départ du cycle végétatif sera retardé, diminuant ainsi les risques de dégâts dus aux gelées matinales d'avril. Cette année la lune rousse est tardive et un dernier coup de froid n'est pas à exclure autour de la pleine lune du 28 avril.

L'hiver dernier a été ce que j'appelle un bel hiver, c'est-à-dire avec du froid et il s'est avancé tard dans la saison. Je ne suis pas la pluviométrie d'octobre à février car le pluviomètre se brise sous l'effet du gel mais il me semble qu'elle a été normale.

La vraie chaleur ne s'est installée qu'en avril pendant une dizaine de jours donnant une belle impulsion à la pousse de la vigne qui avait du mal à quitter son apparence hivernale. Cela a été rapidement suivi d'un retour du froid fin avril et début mai qui a été vif et plus long que de coutume marquant un vrai temps d'arrêt à la pousse de la vigne. La période des gelées de fin avril s'est bien passée mais de justesse autour de la pleine lune du 28. Mai ne s'est réchauffé que dans sa deuxième quinzaine mais n'a pas vu le redémarrage aussi franc et aussi vigoureux de la pousse de la vigne qu'on aime bien voir à cette saison.

La floraison a commencé la dernière semaine de mai à Laroze qui est une terre chaude et précoce. Sur les merlots elle s'est déroulée sur un fond de temps humide et encore frais pour la saison puis a été suivie dès la semaine suivante par un retour (enfin) du beau temps et de températures normales avec du vent propice à la bonne fécondation des fleurs. Les merlots les plus précoces ont souffert de la coulure et du millerandage, les plus tardifs sont mieux ainsi que tous les cabernets dont la floraison est magnifique. La floraison des merlots évolue avec lenteur.

En parallèle et c'est ce qui a accentué le lent démarrage de la vigne, un déséquilibre hydrique précoce s'est installé avec un manque d'eau important en mars, avril et mai qui affichent 30% de précipitations en deçà de la normale, ce qui est considérable.

Cela représente environ 100 mm de pluie en moins sur ces trois mois de début d'année. Une des conséquences est la très faible minéralisation de la matière organique mise au printemps sur des parcelles de vigne dont la vigueur était un peu faible. Elles n'ont pas pu en profiter au moment où elles en avaient le plus besoin.

La pousse est donc assez irrégulière à la mi-juin avec un grand nombre de grappes sur des rameaux qui parfois ne sont pas assez longs et dont les feuilles en nombre insuffisants ne suffiront pas à toutes les alimenter correctement. Il y a trop de grappes à nourrir pour une ressource alimentaire insuffisante sur ces pieds qui ont souffert d'un manque d'alimentation par pénurie d'eau et de chaleur au moment opportun.

L'hiver qui s'est prolongé et la sécheresse printanière précoce sont les éléments marquants de ce début de millésime 2010 qui laisseront une empreinte variable selon la suite de l'enchaînement des saisons et la nature des terroirs.

Le stress hydrique de la plante que l'on souhaite voir s'installer en août pour la bonne maturation des raisins arrive avec un mois et demi d'avance et ne sera pas sans conséquences selon le scénario climatique à venir.

Chaque année a ses particularités qui doivent être bien identifiées et comprises par le vigneron ; ainsi il en réduit les conséquences sur la qualité des raisins et optimise la qualité des vins. C'est là tout notre travail et l'essence même de la passion qui nous anime avec cette relation proche avec la nature et la façon de composer avec elle.

La pluie revient avec bonheur pour nous gratifier de 68 mm d'eau à la mi-juin ce qui rattrape une partie du déficit hydrique qui passe de - 100 à - 70 mm ; puis la canicule s'installe fin juin/début juillet avec des T° supérieures à la moyenne saisonnière de 5 à 7 degrés. Il fait 35 degrés le premier juillet, je m'amuse à prendre la température à la surface du sol et relève 60 °C ! Celle des feuilles varie entre 35 et 40 degrés. On comprend que pour maintenir cette température, la plante a besoin d'évaporer beaucoup d'eau. Les raisins issus de vignes de trois ans qui sont au ras du sol montrent des brûlures sur les six à sept premiers centimètres au-dessus de la terre.

Dès le 21 juin l'effeuillage se fait du côté le plus ombragé des rangs. La canicule continue, 36 degrés le 08 juillet, les vigneron embauchent dès 5h30 le matin pour décavaillonner afin de ne pas toucher à la terre en pleine chaleur. Ce mois de juillet est encore très sec avec 16.5 mm de précipitations au lieu de 52 mm normalement. Nous arrosons manuellement les jeunes vignes, pied par pied, des feuilles brûlent déjà sur d'autres jeunes vignes dont l'enracinement encore peu profond ne permet pas de puiser suffisamment d'eau les jours de très forte chaleur. A fin juillet nous avons accumulé un déficit de 140 mm de précipitations depuis le premier mars. Cela n'est pas rattrapable et le millésime sera marqué par la sécheresse ce qui nous conforte dans les options culturales prises dès le début du mois de juin pour limiter la demande en eau de la vigne. Les très fortes chaleurs de début juillet et le très bon ensoleillement durant tout ce mois ont favorisé l'épaississement des peaux qui seront riches en polyphénols (comme en 2009). L'éclaircissage manuel commencé fin juillet a duré trois fois moins longtemps que d'habitude du fait du faible entassement des raisins et du volume réduit des grappes. Cette coulure climatique a été régulièrement répartie sur les merlots et a joué le rôle d'un éclaircissage naturel; les grappes de cabernets, moins sensibles à la coulure, sont régulières et dans des quantités naturellement mesurées. Fin juillet Les T° redeviennent plus normales et les nuits assez rafraîchissantes ce qui permet à la plante de tenir. C'est dans ces conditions que débute la véraison dès les premiers jours d'août.

26/08/2010 : Août fut frais et sec jusque vers le 20 puis les températures remontent avec de fortes chaleurs toujours dans une ambiance sèche et des débuts de défoliation sur le bas des palissages sur quelques parcelles plus sensibles. La pluviométrie, au 26 août n'était que de 12 mm, soit un cinquième de la normale. Les grappes grossissent doucement, des entassements de raisins apparaissent ici ou là, et nous reprenons l'effeuillage et l'éclaircissage dès le 09 août pour trois semaines avec une équipe réduite pour faire du travail cousu-main, à la parcelle, car la véraison est étalée et il faut ôter toutes les grappes en retard de maturité ; ce travail est particulièrement important cette année et il doit être très bien fait pour pouvoir élaborer un vin de très grande qualité. A ce stade il est important de favoriser la

ventilation des raisins au cas où la tendance météo se dégraderait et que nous ayons du botrytis qui s'installe. Alors nous programmons un dernier effeuillage pour septembre afin d'avoir une ventilation maximale des raisins. Cela leur permettra de sécher rapidement après une pluie.

13/09/2010: Nous avons eu 20 mm de pluie au début du mois, ce qui est peu mais suffit à donner du répit à la plante et comme les grosses chaleurs sont passées la vigne est moins demandeuse d'eau et les nuits un peu plus fraîches lui apportent de la rosée. Cela peut suffire à accompagner la maturation des raisins qui grossissent progressivement.

17/09/2010: Nous commençons à goûter les raisins pour approcher la date des vendanges. Ces premières dégustations sont très prometteuses avec des pellicules épaisses, encore croquantes et contenant une couleur incroyable. Les teneurs en sucre sont élevées et le raisin paraît avoir une bonne acidité. Ce qui est aussi étonnant est la qualité des pépins dont la maturité est très avancée; en effet beaucoup ont déjà ce petit goût de noisette qui apportera de la douceur au vin. Je pense que cela vient de la sécheresse qui a empêché la repousse d'août et mis la plante en conditions de maturation plus tôt. Les baies sont petites et concentrées. A ce jour le potentiel qualitatif apparaît encore supérieur à l'année dernière. Va t'on avoir deux millésimes très qualitatifs à la suite comme 1989 et 1990 ?

27/09/2010 : Les pluies de jeudi et vendredi dernier (23 et 24 sept) nous ont donné 13 mm de pluie qui soulagent la plante dans sa fin de cycle. J'ai déjà remarqué un léger gonflement et un attendrissement des pellicules des raisins, c'est bon signe. Le net rafraîchissement à partir du vendredi 24 devrait se poursuivre toute la semaine avec des T° minimales autour de 5°C et des maximales ne dépassant pas les 21° soit environ 5 degrés de moins que la moyenne saisonnière ce qui ne va pas accélérer la maturation des raisins. Il semble donc que l'on se dirige vers une date de récolte tardive. Un peu de chaleur accélérerait la parfaite maturité des raisins; sinon il faudra un peu plus de temps.

### LES VENDANGES :

06/10/2010 : la cueillette des Merlots va commencer ce vendredi 08 octobre à Laroze, puis nous travaillerons samedi et reprendrons lundi. La pluie bienfaitrice du lundi 04 a permis de relancer l'activité des vignes et peaufiner une maturité des pellicules que nous jugions jusqu'ici insuffisante.

L'idée n'est surtout pas de battre un record de date tardive de récolte mais bien de ramasser des raisins avec des pellicules que la parfaite maturité aura attendri afin qu'une fois en cuve elles puissent libérer les composés de la couleur, les tanins et les arômes qui donnent au millésime son identité. Vu le très beau potentiel qualitatif de cette année, il serait dommage de passer à côté en voulant aller trop vite, même s'il est parfois inconfortable d'attendre quand beaucoup vendangent autour de nous.

11/10/2010 : La cueillette des merlots se terminera mercredi 13. On verra alors si on commence les cabernets francs ou si on les attend encore un peu; ils ont évolué de façon très favorable ces derniers jours depuis la pluie. Les 10 mm de précipitation de ce week-end vont leur faire du bien.

Nous avons goûté ce matin les jus des premières cuves de merlots dont la fermentation alcoolique pointe juste le bout de son nez; ils sont déjà très colorés,

signe que les peaux étaient bien mûres, et les arômes sont de toute première qualité pour l'élaboration d'un grand vin. C'est à dire que nous sommes sur le registre des fruits mûrs. C'est très prometteur, par contre les rendements viticoles sont faibles.

15/10/2010 : Les températures ont baissé et les minimales nocturnes avoisinent les 5°C alors que les maximales journalières culminent de 17 à 20°C. Cette fraîcheur (de saison) ralenti la fin de maturation des raisins mais les journées très ensoleillées et lumineuses maintiennent la vigne avec suffisamment d'activité pour la faire progresser doucement.

Les grappes sont encore, à ce jour, très saines.

22/10/2010 : Nous avons repris les vendanges des cabernets francs le 20 octobre, pour les finir le 21, cabernets sauvignons inclus.

Le 22 on fêtait la Gerbaude avec les 58 personnes qui ont participé à la récolte autour d'un buffet le midi. C'était le soulagement et la satisfaction d'avoir su attendre la bonne maturité des raisins avec la récompense de goûter déjà du vin en gestation dans les cuves avec la tendreté des tanins mûrs comme on aime les avoir.

LE VIN : Nous avons dans les mains un beau millésime avec une couleur exceptionnelle, des bonnes acidités et des tanins à point, à nous de façonner un grand vin!

#### Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 01 juin	Cabernets : 01 juin	
DATES MI VERAISON	Merlots : 07 août	Cabernets :	
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 07 au 13 octobre	Cabernets Francs: 20 octobre	Cabernets Sauvignons: 21 oct
RENDEMENT VITICOLE	38.5 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	En cours		
% BQUES NEUVES	60 % bq neuves	40 % bq 1 an	
MISE EN BOUTEILLES	2012		
NOMBRE DE BOUTEILLES prévues	1 <sup>er</sup> vin: blles	2 ème vin: blles	
% 1 <sup>er</sup> et 2 <sup>eme</sup> VIN prévus	1 <sup>er</sup> vin : %	2 ème vin : %	
ASSEMBLAGE (approximation)	% Merlots	% Cab. francs	% Cab. Sauv.



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

Fax: 33 (0) 557 247 980