

MILLESIME 2013

Un millésime de savoir-faire

La climatologie printanière, froide et pluvieuse a engendré une floraison tardive qui a provoqué des phénomènes de coulure et millerandage assez importants sur les Merlot. Cette période a affecté le volume de la récolte mais pas nécessairement son potentiel qualitatif.

Nous relevons une date moyenne de pleine fleur pour les Merlot le 18 juin, pour les Cabernet-Sauvignon le 21 juin, ce qui laisse présager une récolte tardive.

L'enselement de juillet et août a été favorable pour la maturation, les prévisions de rendement moyen se confirment, ainsi qu'une récolte tardive suivant les terroirs. Nous avons décidé dès le mois de juillet d'intervenir au vignoble pour favoriser sur la durée une bonne conservation des raisins. Nous avons réalisé des travaux en vert pour aérer la zone fructifère (dédoublage, échardage, effeuillage, décompactage) pour améliorer la maturité, et, éviter les problèmes sanitaires.

Début septembre nous décidons d'effeuiller l'autre face et d'éliminer les grappes en retard de maturation. Nous avons également utilisé nos clichés satellite pour apprécier la variabilité de vigueur. Il était nécessaire de récolter le plus tard possible et surtout de cueillir au sein même d'une parcelle en plusieurs passages pour vendanger des raisins murs. Les vendanges se sont déroulées du 2 au 4 octobre pour le Merlot et du 8 au 15 octobre pour le Cabernet car l'état sanitaire le permettait.

Les rendements moyens se confirment, 39 hl/ha pour Saint-Julien et 40 hl/ha pour Haut-Médoc. Les vinifications ont demandé beaucoup d'adaptation et de raisonnement dans la stratégie d'extraction en fonction des terroirs.

Nous avons décidé de très légèrement corriger le degré naturel par concentration. Pour les grands vins nous avons un degré d'alcool final de 12.9, acidité totale 3.6, pH 3.69 et un IPT allant de 68 à 72.

<i>ASSEMBLAGES</i>	Cabernet Sauvignon	Merlot	Cabernet Franc	Petit Verdot	Barrisques neuves
CHATEAU GLORIA Saint-Julien	68%	23%	4%	5%	45%