

Cette fois c'est sûr le millésime 2010 va faire partie de la lignée des millésimes d'exception. Seule interrogation: quels seront les rendements ?

L'état sanitaire est parfait. Cependant, il est capital de ne pas se presser de vendanger car même si les Cabernets et Petits Verdots sont bien évolués, il faut attendre pour qu'ils atteignent le niveau de qualité que l'on recherche.

Rappel des stades clés :

Débourrement le 12 avril 2010.

Mi-floraison 2-5 juin 2010.

Mi-véraison du 6 au 15 août 2010, en moyenne 4 jours plus tardif que 2009.

Les vendanges

Après un suivi parcellaire précis de la maturité (prélèvement de 200 grains par parcelle pour obtenir degré, acidité, ph, polyphénols, anthocyanes; dégustation des baies), vient le moment de commencer la récolte: le 1er octobre.

Les Merlots sont prêts à être ramassés. Les baies sont exceptionnellement petites et les Merlots sont qualitativement remarquables. Mieux exposés au soleil, les grains plus petits sont aussi bien plus concentrés en arômes fruités.

Les Cabernets et Petits-Verdots ont besoin de plus de temps : nous arrêtons de vendanger plusieurs jours pour permettre aux tannins des pépins de finir de mûrir.

Les premiers raisins sont cueillis le 1er octobre et les derniers le 18 octobre 2010, soit 6 jours plus tard qu'en 2009. Un décalage identique avait été observé au débourrement.

Les vendanges prendront 11,5 jours.

Dates de récolte par cépage :

Merlots les 1^{er}, 4,5 et 6 octobre;

Cabernets Francs le 8 octobre (matin);

Cabernets Sauvignons du 9 au 13 octobre, 14-16 et 18 octobre;

Petits Verdots le 15 octobre.

Assemblage du millésime

	Cab.Sauv.	Merlot	P.Verdot	Cab.Franc	% Alcool	IPT
Ch Leoville Poyferré	61%	30%	6%	3%	14% v	90

Château Léoville Poyferré



Le millésime 2010

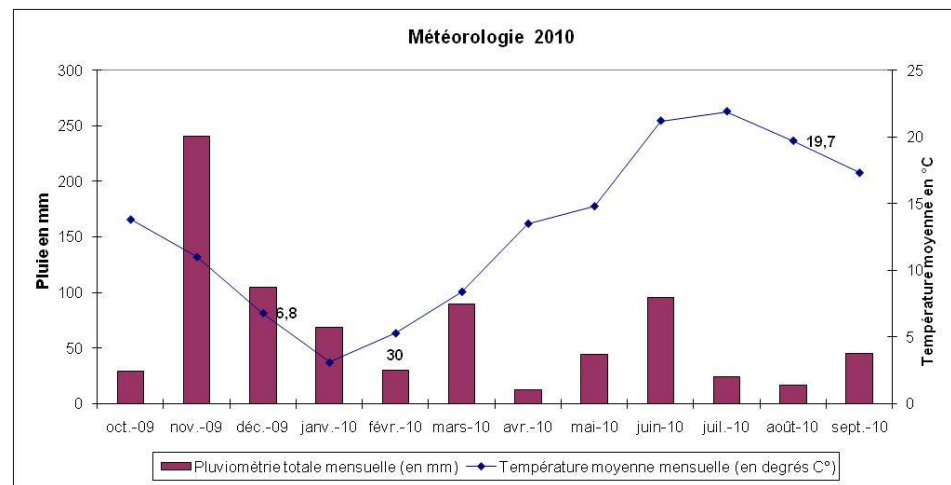
Un hiver froid et humide, un printemps chaud et sec, un été chaud, ensoleillé et sec, des pluies bénéfiques en septembre.

Les conditions extrêmes n'affectent pas nos vignes aux pieds résistants grâce à des sols équilibrés et des souches en bonne santé.

Les sols très filtrants et l'enracinement très profond du vignoble assurent quant à eux la régularité du cycle végétatif.

Avec la vendange 2010, nous inaugurons nos nouvelles cuves tronconiques. De tailles différentes, elles permettent d'isoler les baies par parcelle et d'affiner la sélection. Leur double paroi thermo-régulée rend possible une macération pré-fermentaire à froid sans carboglace.

L'heure de la comparaison arrive : après un millésime 2009 exceptionnel et avec un profil climatique comparable à 2009, 2010 sera-t-il encore meilleur ?



Le cycle de la vigne

Des conditions hivernales froides et humides :

L'hiver est très froid et les gelées vont se répéter du 14 décembre au 13 mars permettant à la vigne de faire une vraie pause hivernale.

Les réserves en eau sont satisfaisantes : 535 mm de pluies tombées de novembre à mars, soit 50 mm de plus qu'en 2009, qui seront bien nécessaires pour passer le printemps.

La taille se terminera le 17 mars.

Un printemps chaud, sec et un débourrement tardif :

Le débourrement moyen des Merlots est obtenu le 12 avril 2010, soit 6 jours plus tard que 2009, 10 jours plus tard qu'en 2008.

Contrairement à 2009, le mois d'avril est sec avec 12,6 mm de pluie, mais également plus chaud de 4°, avec 1 jour à 32,3°.

Le mois de mai reste sec avec 44,2 mm de pluies espacées et les températures sont élevées : plus de 36° certains jours contre 31° en 2009.

Ces conditions stimulent la croissance de la vigne qui doit puiser dans les réserves en eau du sol.

Le niveau des nappes en sous-sol reprend ensuite sa tendance habituelle en revenant au plus bas.

Une floraison courte et précoce :

La floraison est très courte et comparable avec 2009. La mi-floraison est atteinte du 2 au 5 juin.

La vigne va-t-elle continuer à compenser de nouveau son retard comme en 2009 ?

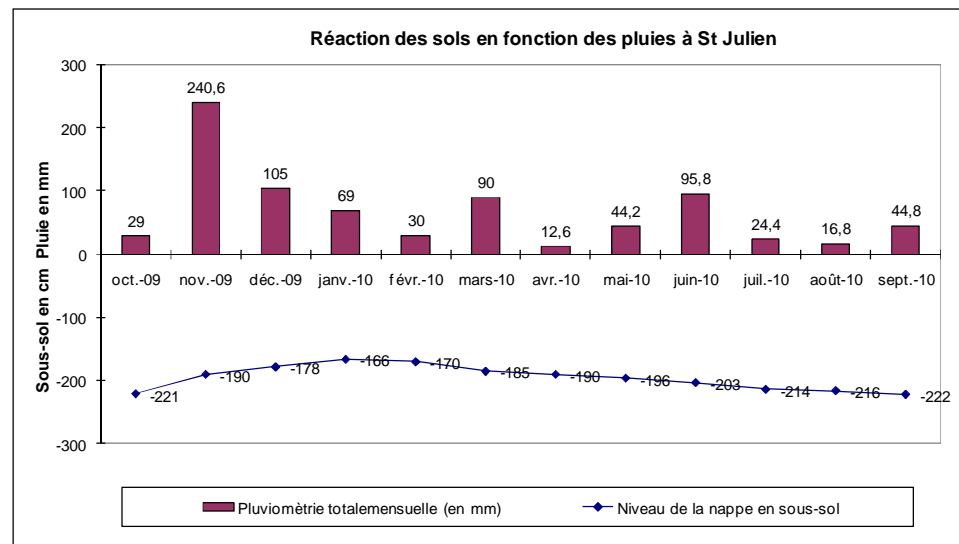
La première partie de la floraison se passe dans une période sèche et chaude suivie d'une période plus froide et pluvieuse qui perturbe la suite de la floraison des Merlots.

On constate de la coulure et du millerandage sur le Merlot (cépage sensible); les Petits Verdots et les Cabernets se comportent à merveille, laissant présager un millésime très intéressant, mais il est encore trop tôt pour le dire.

Le moment est venu d'effeuiller côté Nord et Est (du 14 juin au 16 juillet) pour aérer les grappes et exprimer les caractères aromatiques du fruit, etc.

La température moyenne du mois de juin avec 21,2° est légèrement supérieure à 2009. La pluviosité est raisonnable avec 95,8 mm.

La vigne va en avoir besoin pour supporter un été sec.



Le cycle de maturité :

Le mois de juillet est très chaud et ensoleillé; 21 jours sur 31 dépassent 30°, avec un jour à 39,3°.

La mi-véraison est atteinte le 6 août pour les Merlots, le 7 août pour les Cabernets et le 15 août pour les Petit Verdots; soit selon les cépages, entre 2 et 4 jours plus tard qu'en 2009.

Les vendanges vertes sont inutiles : le nombre de grappes est satisfaisant, mais les grains n'ont jamais été aussi petits.

Rien de tel pour assurer une très bonne maturité : la vigne porte en raisins juste le nécessaire et ne s'épuise pas avec un excès de récolte.

Les mois de juillet et août sont marqués respectivement par 24,4 et 16,8 mm de pluie, ce qui permet d'hydrater la vigne, mais pas d'étancher sa soif.

Août maintient la tendance avec 15 jours au-delà de 30° et certains jours à 38,8°.

Septembre reste chaud avec 36,5° certains jours. Le total des pluies de septembre s'élève à 45 mm, dont 26 mm du 6 au 9 septembre, puis 14 mm à l'équinoxe. Elles tombent à point car la vigne souffre.

Les contrôles de maturité commencent le 6 septembre et les résultats sont très similaires à 2009 : fort degré, acidité élevée et analyses phénoliques encore plus prometteuses car supérieures à 2009.

Les grains sont cependant très petits, surtout les Merlots; même en 2003, le poids des 1 000 grains était plus élevé : 1 461 gr contre 1 254 gr en 2010.

Fin septembre, les pluies accélèrent la maturité des Cabernets Sauvignons qui était quelque peu ralentie.