



21 Août 2017

## Des vendanges de blanc précoces au Château Latour-Martillac

**Avec une dizaine de jours d'avance par rapport aux dates de vendanges habituelles, les vendanges en blanc 2017 ont débuté le 21 août à la propriété.**

**Les dernières vendanges aussi précoces à la propriété remontent à 2011 où les équipes avaient commencé à vendanger le 18 août.**

En ce début de vendanges, les équilibres sont remarquables tant sur les niveaux de sucre qu'en matière d'acidité. Les conditions climatiques estivales ont en effet été très favorables pour la vigne. Le très chaud mois de juin a accéléré le cycle de la vigne avec une floraison rapide et donc très homogène. Les 2 mois d'été, plutôt secs, sans chaleurs excessives et avec des nuits fraîches, ont ensuite contribué au bon murissement des raisins sur les vignes qui n'ont pas gelé.

Les premiers sauvignons blancs récoltés sont en effet issus de sols de graves du plateau de Martillac qui avait été épargné lors du rude épisode de gel survenu le 28 avril dernier. Pour rappel, le gel de cette fin avril a été particulièrement virulent dans notre région où nos vignes de sauvignon blanc et de sémillon sur argilo-calcaires ont été frappées à hauteur de 50%.

Malgré une qualité très prometteuse, les volumes du millésime 2017 s'annoncent plus faibles en comparaison avec les derniers millésimes.

Les conditions climatiques des prochains jours permettent de préparer sereinement la suite des vendanges de blanc, tout en suivant de près la maturation des baies des cépages rouges, eux aussi en avance par rapport aux derniers millésimes.

Tristan Kressmann