

MILLESIME 2018

Le millésime 2018, bien que très qualitatif, fut un millésime techniquement difficile et éprouvant, marqué dans la région par de fortes attaques de mildiou puis par des difficultés de fermentation dans le chai.

Climat :

Avec des mois de décembre, janvier et mars très arrosés, l'hiver 2018 fut très humide, gorgeant les sols d'eau. Le printemps puis l'été plus chaud firent évaporer cette eau créant des micro climats très humides dans les parcelles, conditions très favorables au développement des maladies cryptogamiques. Passées les dernières attaques de mildiou mi-juillet, la sécheresse s'installa jusqu'aux vendanges, compliquant la maturation des raisins mais préservant un état sanitaire correct.

Viticulture :

La campagne de taille 2018 fut particulièrement difficile, d'une part à cause des conditions météo, d'autre part à cause des dégâts de gels de l'année précédente, occasionnant des temps de travaux plus longs de 33 % par rapport à la normale.

Les sols détremés pendant tout l'hiver et le printemps n'ont permis qu'au dernier moment d'effectuer les travaux de broyage des sarments et les premiers traitements phytosanitaires à l'époque du débourrement. Le climat spécial de ce millésime, comme détaillé précédemment, nous obligea à une vigilance de tous les instants pour repousser les attaques de mildiou d'une virulence rarement vue. Malgré toutes les mesures prophylactiques prises (aération des pieds, rognages serrés, désherbage mécanique fréquents), les nombreux passages de pulvérisation de cuivre à faible doses additionnées aux tisanes et décoctions (prêle, bourdaine, consoude, camomille, pissenlit, chêne, calendula, saule, ortie, achillée), nous avons subis des dégâts importants, principalement sur le cépage Merlot, très sensible au mildiou.

Malgré ces pertes, nous avons pu assurer une vendange de très belle qualité, avec un rendement moyen de 30 HL/Ha, nous faisant espérer des vins à la fois fins et structurés, signes d'un grand millésime.

Vendanges le 5/09 (Sauvignon Blanc), 20/9 (Merlot), 28/09 (Cabernet Franc) et 5/10 (Cabernet Sauvignon).

Œnologie :

Blanc : pressurage direct après macération pelliculaire de 4h puis débourage après 48h de stabulation à froid.

Fermentation alcoolique avec levures indigènes à 20°C, en cuve et en barriques. Une fois la FA terminée, les vins sont laissés sur leurs lies et bâtonnés régulièrement jusqu'à l'assemblage et l'embouteillage le 19 avril 2019.

Proportions assemblage :

- **Château Lavergne Dulong 2018** : 7.943 bouteilles.
 - 54 % barriques (dont 15 % neuves) et 46 % cuve.
 - 100 % Sauvignon Blanc

Rouge : saignées à l'encuvage. Fermentation alcoolique avec levures indigènes. Remontages légers. Cuvaison totale de 4 semaines. Fermentation malolactique en cuve et barriques, puis soutirage et élevage pour 11 mois. Assemblage puis embouteillage le 19 septembre 2019.

Proportions assemblage :

- **Château Lavergne Dulong 2018** : 10.986 bouteilles et 271 magnums.
77 % barriques (dont 20 % neuves) et 23 % cuve.
45 % Cabernet Franc, 32 % Merlot et 23 % Cabernet Sauvignon

- **L du Château Lavergne Dulong 2018** : 15.774 bouteilles et 271 magnums.
96 % cuve et 4 % barriques (1 vin).
68 % Cabernet Franc, 21 % Merlot et 11 % Cabernet Sauvignon