

Maturité au 11 septembre 2013

		Merlot	Sauvignon
Degré probable	Minimum	7,72	165
	Moyen	10,32	184
	Maximum	12,77	205
Acidité totale	Minimum	4,85	5,75
	Moyen	7,16	7,63
	Maximum	8,45	10,35
Acide malique	Minimum	2,6	4,6
	Moyen	5,7	6,6
	Maximum	7,4	10,0
pH	Minimum	2,96	2,90
	Moyen	3,11	3,02
	Maximum	3,30	3,18
Azote assimilable	Minimum	37	118
	Moyen	121	171
	Maximum	239	214
Poids des baies	Minimum	94	130
	Moyen	131	143
	Maximum	179	157

- Les résultats entre vignes grêlées et non grêlées présentent de fortes disparités, notamment au niveau de l'azote assimilable. De plus, l'hétérogénéité étant générale, l'ordre de maturité habituel des parcelles et des cépages sera bouleversé. Nous vous conseillons donc d'étudier attentivement le tableau complet joint à ce bulletin.
- Les taux d'acide malique sont encore très élevés, le poids des baies est inférieur à la moyenne décennale et la maturité est en retard d'au moins 15 jours, mais la faiblesse de la charge de récolte peut entraîner une maturation accélérée à surveiller, tant à l'analyse qu'à la dégustation.
- La surveillance de l'état sanitaire, de l'avancement parcelle par parcelle et la dégustation des baies restent primordiales dans ce contexte.

Les œnologues

CEPAGES ROUGES	Mode de conduite	COMMUNE	Sucres (g/L)	Degré probable (16,83g)	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide malique (g/L)	pH	Azote assimilable (mg/L)	Poids des 100 baies (g)
MERLOT (grêlé)	VB	Sainte Colombe	172	10,16	7,05	5,2	3,05	77	114
MERLOT (grêlé)	VB	Francs	178	10,52	7,75	6,4	3,07	121	149
MERLOT (grêlé)	VH	Castillon	168	9,92	7,65	6,0	3,01	67	144
MERLOT	VH	Saint Michel de Montaigne	181	10,70	7,60	6,3	3,12	177	152
MERLOT	VB	Créon	167	9,86	8,40	7,4	3,03	142	145
MERLOT	VB	Lignan	174	10,28	8,00	7,3	3,06	106	153
MERLOT F	VB	St Sulpice de Faleyrens	182	10,75	5,95	5,0	3,22	110	110
MERLOT N	VB	Saint Emilion	206	12,18	5,35	3,2	3,26	169	97
MERLOT J	VB	Saint Emilion	216	12,77	4,85	2,6	3,28	118	105
MERLOT (grêlé)	VB	Saint Philippe d'Aiguilhe	184	10,87	7,50	5,5	3,06	123	133
MERLOT (grêlé)	VB	St Magne de Castillon	131	7,72	8,40	7,0	2,96	37	94
MERLOT	VB	Génissac	187	11,05	5,25	3,8	3,30	239	126
MERLOT	VB	Saint Loubès	181	10,70	7,35	6,3	3,10	120	179
MERLOT	VH	St Germain du Puch	165	9,74	8,45	7,0	3,03	164	144
MERLOT (grêlé)	VB	Sainte Terre	153	9,03	6,85	5,4	3,09	58	102
MERLOT (grêlé)	VB	Vignonet	138	8,14	8,45	7,2	3,00	64	130
MERLOT	VH	Juillac	188	11,11	6,80	5,4	3,22	163	145
Moyenne merlot 11 septembre 2013			174,76	10,32	7,16	5,7	3,11	121	131
Rappel merlot 4 septembre 2012			184	10,89	5,37	4,2	3,18	114	158
COT (MALBEC)	VH	Camblanes	162	9,57	11	11	2,89	93	135
CABERNET FRANC	VB	Saint Loubès	162	9,57	7	5,8	3,04	127	129
CABERNET SAUVIGNON	VH	Génissac	186	10,99	6,85	5,6	3,08	91	127

CEPAGES BLANCS	Mode de conduite	COMMUNE	Sucres (g/L)	Degré probable (16,83g)	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide malique (g/L)	pH	Azote assimilable (mg/L)	Poids des 100 baies (g)
SAUVIGNON BLANC	VH	Vayres	177	10,46	7,20	6,2	2,96	118	131
SAUVIGNON BLANC	VB	Créon	165	9,74	10,35	10,0	2,90	171	155
SAUVIGNON GRIS	VB	Saint Loubès	205	12,12	5,75	4,6	3,18	214	157
SAUVIGNON GRIS	VH	St Germain du Puch	188	11,11	7,20	5,4	3,02	179	130
Moyenne sauvignon 11 septembre 2013			184	10,86	7,63	6,6	3,02	171	143
Rappel sauvignon 4 septembre 2013			180	10,61	5,96	4,95	3,05	167	170
SEMILLON	VB	Tizac de Curton	147	8,67	8,10	8,1	3,01	168	215
SEMILLON	VB	Vayres	171	10,10	6,05	5,3	3,06	77	197
MUSCADELLE	VB	Créon	141	8,32	8,45	10,0	3,11	141	172
MUSCADELLE	VB	Naujan	148	8,73	7,45	8,3	3,10	126	166