

BLANCS

CEPAGES	Mode de conduite	COMMUNES	sucres	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H2SO4)	acide malique g/l	pH	azote assim. mg/l	poids 100 baies
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES	177	10,46	9,10	8,8	2,83	78	172
SAUVIGNON BL	VH	GREZILLAC	168	9,92	8,20	7,8	2,92	238	192
SAUVIGNON BL	VB	CREON	170	10,04	9,20	8,9	2,86	125	202
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES	207	12,24	6,65	5,4	3,01	116	178
Moyenne au 01 septembre 2014			181	10,67	8,29	7,7	2,91	139	186
<i>Moyenne au 25 août 2014</i>			<i>169</i>	<i>9,98</i>	<i>10,32</i>	<i>10,2</i>	<i>2,83</i>	<i>120</i>	<i>177</i>
MUSCADELLE	VB	CREON	141	8,32	7,35	8,8	3,10	148	254
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	141	8,32	7,25	8,7	3,09	111	210
Moyenne au 01 septembre 2014			141	8,32	7,30	8,8	3,10	130	232
<i>Moyenne au 25 août 2014</i>			<i>130</i>	<i>7,64</i>	<i>8,80</i>	<i>11,2</i>	<i>3,11</i>	<i>133</i>	<i>236</i>
SEMILLON	VB	VAYRES	170	10,04	7,45	6,9	2,95	74	215
SEMILLON	VB	TIZAC	161	9,51	8,35	8,0	2,90	101	265
Moyenne au 01 septembre 2014			166	9,78	7,90	7,45	2,93	88	240
<i>Moyenne au 25 août 2014</i>			<i>152</i>	<i>8,95</i>	<i>9,38</i>	<i>9,6</i>	<i>2,90</i>	<i>124</i>	<i>228</i>

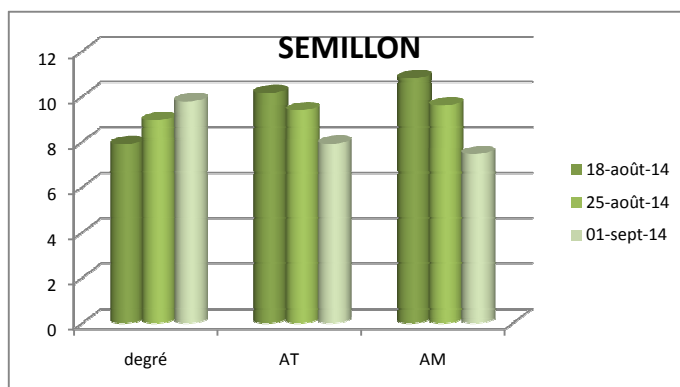
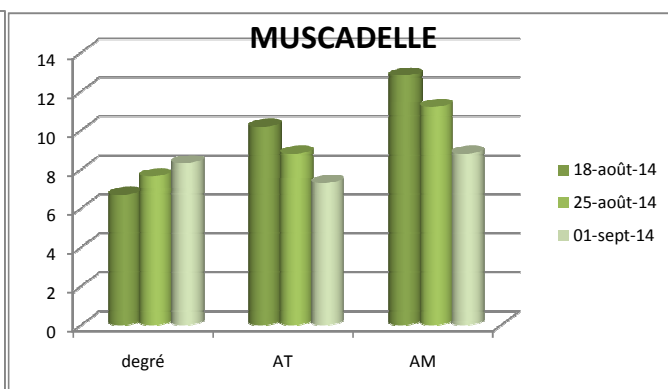
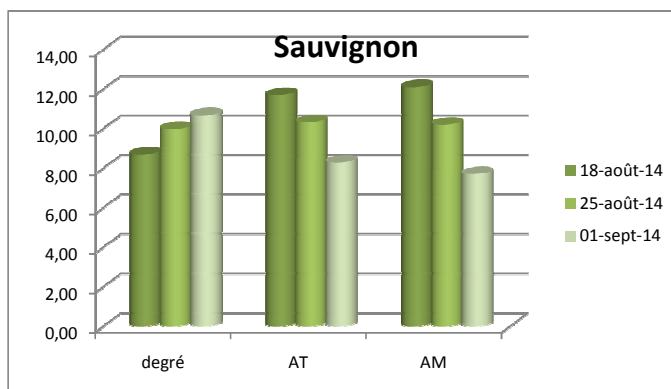
BLANCS :

La maturité évolue lentement au cours de cette dernière semaine (+ 0,7% vol en moyenne), avec une chute d'acidité importante due à une dégradation de l'acide malique (de 1.5 à 2 points).

A la dégustation, les baies de sauvignon commencent à révéler un profil thiol, par contre les sémillons semblent plus dilués.

Les foyers de botrytis observés la semaine précédente sèchent pour la plupart, mais nécessitent une vigilance soutenue.

Il est grand temps de commencer les contrôles de maturité pour l'élaboration des crémants mais aussi pour les blancs secs.



ROUGES

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
ROUGES	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100	cyanes
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies	
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	188	11,11	6,65	5,5	3,06	75	181	
MERLOT	VB	FRANCS	177	10,46	6,80	6,2	3,10	97	179	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	186	10,99	6,60	5,5	3,11	96	210	
MERLOT	VB	CREON	163	9,63	7,70	7,6	3,06	122	196	151
MERLOT	VB	SOULIGNAC	161	9,51	7,60	7,5	3,03	117	188	
MERLOT	VB	CASTILLON	181	10,70	6,55	5,7	3,10	72	207	
MERLOT	VB	LIGNAN	155	9,15	7,60	7,5	3,01	108	187	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	177	10,46	6,65	6,2	3,10	86	175	
MERLOT N	VB	ST EMILION	185	10,93	7,25	6,0	3,03	143	125	175
MERLOT J	VB	ST EMILION	175	10,34	7,95	6,8	2,99	137	173	
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	182	10,75	6,10	5,4	3,15	107	212	165
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	189	11,17	6,45	5,4	3,09	61	171	158
MERLOT I	VB	GENISSAC	179	10,58	6,35	5,4	3,14	174	209	
MERLOT	VB	STE EULALIE	193	11,41	6,10	4,8	3,11	47	160	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	161	9,51	7,75	6,9	2,96	134	197	125
MERLOT L	VH	GUILLAC	167	9,86	6,80	6,0	3,04	136	162	
MERLOT	VB	STE TERRE	181	10,70	7,10	6,5	3,10	81	174	162
MERLOT	VB	VIGNONNET	181	10,70	6,25	5,6	3,22	103	181	197
MERLOT	VH	JUILLAC	177	10,46	7,65	7,3	3,11	154	206	
Moyenne au 01 septembre 2014			177	10,44	6,94	6,2	3,08	108	184	162
<i>Moyenne au 25 août 2014</i>			<i>162</i>	<i>9,56</i>	<i>8,48</i>	<i>8,15</i>	<i>2,99</i>	<i>93</i>	<i>191</i>	<i>127</i>

COT MALBEC	VH	CAMBLANES	154	9,09	9,50	10,1	2,92	92	185	138
<i>COT MALBEC au 25 août 2014</i>			<i>142</i>	<i>8,38</i>	<i>11,45</i>	<i>13,0</i>	<i>2,89</i>	<i>96</i>	<i>218</i>	<i>105</i>

CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	171	10,10	9,40	8,8	2,91	58	140	66
CAB FRANC	VB	SAINT JEAN DE BLAIGNAC	169	9,98	6,75	6,4	3,08	50	132	
Moyenne au 01 septembre 2014			170	10,04	8,08	7,6	3,00	54	136	66

CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	157	9,27	7,65	7,8	3,02	53	181	
CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	170	10,04	8,60	8,8	2,94	99	130	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	184	10,87	8,00	7,8	3,07	64	143	166
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	157	9,27	10,35	10,4	2,90	149	134	137
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	143	8,44	12,10	14,5	2,99	197	125	
Moyenne au 01 septembre 2014			162	9,58	9,34	9,9	2,98	112	143	152

ROUGES:

Evolution normale de la maturité des merlots (+ 0,8% vol en moyenne) avec une baisse importante de l'acidité totale due à une bonne dégradation de l'acide malique.

On observe une hétérogénéité sur les merlots notamment au niveau du poids des 100 baies en fonction des secteurs de prélèvement, paramètre dont il va falloir tenir compte durant les vinifications.

L'état sanitaire est globalement satisfaisant mais reste à surveiller.

Le potentiel phénolique est intéressant et peut encore évoluer favorablement si la météo des prochaines semaines reste clémente.

Les cabernets sont plus homogènes, mais restent encore très acides. Le suivi de leur maturité (analyses et dégustation des baies) est important surtout pour les producteurs de rosés.

