

BLANCS

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES	vendangé						
SAUVIGNON BL	VH	GREZILLAC	215	12,72	6,75	5,1	3,01	238	203
SAUVIGNON BL	VB	CREON	212	12,54	5,95	5,0	3,08	144	191
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES	245	14,50	4,40	2,9	3,27	160	179
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINT GERMAIN DU PUCH	224	13,25	4,95	3,5	3,19	173	183
Moyenne au 15 septembre 2014			224	13,25	5,51	4,1	3,14	179	189
<i>Moyenne au 08 septembre 2014</i>			<i>209</i>	<i>12,38</i>	<i>6,13</i>	<i>5,0</i>	<i>3,07</i>	<i>156</i>	<i>184</i>
MUSCADELLE	VB	CREON	183	10,81	5,55	6,1	3,22	165	227
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	187	11,05	5,40	6,0	3,26	146	193
Moyenne au 15 septembre 2014			185	10,93	5,48	6,1	3,24	156	210
<i>Moyenne au 08 septembre 2014</i>			<i>161</i>	<i>9,48</i>	<i>6,23</i>	<i>7,3</i>	<i>3,17</i>	<i>143</i>	<i>225</i>
SEMILLON	VB	VAYRES	209	12,36	5,05	4,0	3,16	85	217
SEMILLON	VB	TIZAC	203	12	7,20	4,8	3,04	147	246
Moyenne au 15 septembre 2014			206	12,18	6,13	4,4	3,10	116	232
<i>Moyenne au 08 septembre 2014</i>			<i>189</i>	<i>11,14</i>	<i>6,60</i>	<i>5,7</i>	<i>3,06</i>	<i>111</i>	<i>241</i>

BLANCS :

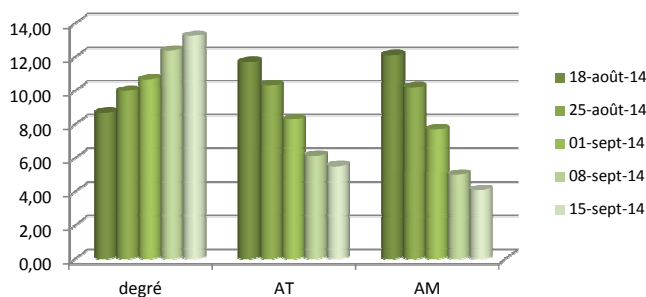
Les sauvignons sont vendangés cette semaine. Les moûts sont peu sensibles à l'oxydation, avec des couleurs jaune-vert. Arômatiquement, les notes thiols sont présentes avec une bonne fraîcheur en bouche et parfois des degrés probables élevés.

Les sémillons et les muscadelles subissent un phénomène de concentration avec un chargement en sucre important, des chutes d'acidité moindres et une diminution du poids des baies. Ils seront bons à récolter dans le courant de la semaine prochaine en fonction de leur état sanitaire.

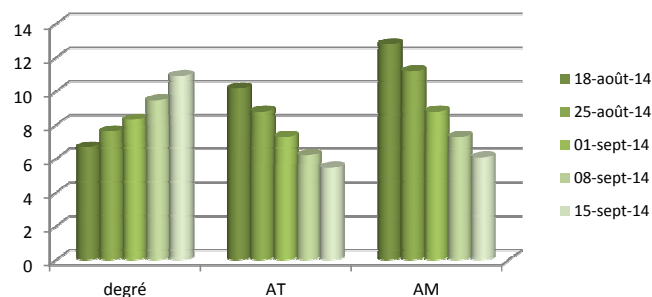
En effet, les foyers de botrytis et de pourriture aigre sont présents; il faut rester vigilant et faire tomber les grappes les plus atteintes.

Les pellicules de sémillon restent épaisses, il faut en tenir compte lors du pressurage.

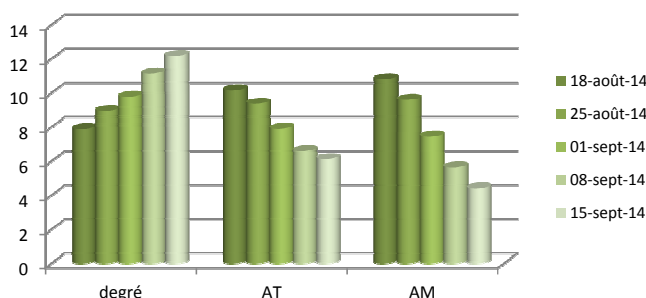
SAUVIGNON



MUSCADELLE



SEMILLON



ROUGES

CEPAGES	Mode de conduite	COMMUNES	sucre	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H2SO4)	acide malique g/l	pH	azote assim. mg/l	pois 100 baies	antho-cyanes
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	216	12,77	5,15	3,2	3,20	100	181	
MERLOT	VB	FRANCS	206	12,18	5,00	3,9	3,26	139	165	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	214	12,66	5,55	3,7	3,22	125	207	
MERLOT	VB	CREON	197	11,65	5,80	5,0	3,24	174	202	135
MERLOT	VB	SOULIGNAC	196	11,59	5,80	4,5	3,21	150	182	
MERLOT	VB	CASTILLON	210	12,42	5,00	3,4	3,26	96	203	
MERLOT	VB	LIGNAN	190	11,23	5,50	4,6	3,23	140	195	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	203	12,00	5,25	4,2	3,27	110	178	
MERLOT N	VB	ST EMILION	223	13,19	5,20	3,0	3,29	181	147	196
MERLOT J	VB	ST EMILION	212	12,54	5,15	3,3	3,32	172	183	
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	221	13,07	4,45	3,3	3,36	147	201	195
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	213	12,60	5,00	3,4	3,23	74	170	173
MERLOT I	VB	GENISSAC	209	12,36	4,60	2,8	3,38	229	217	
MERLOT	VB	STE EULALIE	229	13,55	4,50	2,8	3,31	60	172	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	199	11,76	5,55	4,1	3,22	151	218	202
MERLOT L	VH	GULLAC	209	12,36	5,25	3,7	3,24	195	173	
MERLOT	VB	STE TERRE	205	12,12	5,25	4,0	3,29	106	171	139
MERLOT	VB	VIGNONET	215	12,72	4,50	3,6	3,43	136	187	165
MERLOT	VH	JUILLAC	206	12,18	5,40	4,7	3,28	192	203	
Moyenne au 15 septembre 2014			209	12,37	5,15	3,7	3,28	141	187	172
<i>Moyenne au 08 septembre 2014</i>			<i>197</i>	<i>11,65</i>	<i>6,08</i>	<i>4,9</i>	<i>3,18</i>	<i>128</i>	<i>191</i>	<i>162</i>

COT MALBEC	VH	CAMBLANES	181	10,70	6,05	5,8	3,07	82	200	127
<i>COT MALBEC au 08 septembre 2014</i>			<i>159</i>	<i>9,39</i>	<i>7,85</i>	<i>8,3</i>	<i>2,99</i>	<i>90</i>	<i>230</i>	<i>178</i>

CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	212	12,54	5,85	4,6	3,22	104	134	92
CAB FRANC	VB	SAINT JEAN DE BLAIGNAC	209	12,36	5,40	4,7	3,25	104	131	
Moyenne au 15 septembre 2014			211	12,45	5,63	4,7	3,24	104	133	92
<i>Moyenne au 08 septembre 2014</i>			<i>199</i>	<i>11,74</i>	<i>6,70</i>	<i>6,0</i>	<i>3,14</i>	<i>81</i>	<i>140</i>	<i>71</i>

CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	188	11,11	5,65	5,1	3,25	117	196	
CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	201	11,88	5,30	4,6	3,17	120	137	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	205	12,12	6,15	5,8	3,24	87	173	202
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	195	11,53	6,35	5,3	3,18	177	123	208
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	173	10,22	8,85	10,3	3,14	255	142	
Moyenne au 15 septembre 2014			192	11,37	6,46	6,2	3,20	151	154	205
<i>Moyenne au 08 septembre 2014</i>			<i>184</i>	<i>10,85</i>	<i>7,33</i>	<i>7,4</i>	<i>3,12</i>	<i>143</i>	<i>146</i>	<i>198</i>

ROUGES:

Les merlots évoluent de façon satisfaisante avec une progression du degré probable mais une chute de l'acidité moyenne. Elles ont des valeurs encore hautes avec des teneurs en acide malique encore élevées sur certaines parcelles. Les foyers de botrytis observés la semaine dernière ont peu évolués grâce à la météo clémente mais sont à surveiller régulièrement. Les teneurs en anthocyanes sont moyennes, dues à un "blocage" de la maturité avec la présence de baies flétries. Les pellicules restent épaisses signe d'une maturité encore non atteinte.

Les cabernets francs suivent les merlots; leur maturité technologique est quasiment atteinte pour l'élaboration des vins rosés, par contre, il est impératif de vérifier leur maturité aromatique par la dégustation des baies.

Les cabernets sauvignons évoluent favorablement, mais restent encore loin de la maturité.

