

BLANCS

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100
	conduite		g/l	(16,83g)	(g/l H ₂ SO ₄)	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES	206	12,25	4,65	2,9	3,18	134	166
SAUVIGNON BL	VH	GREZILLAC	213	12,65	3,75	1,6	3,21	170	179
SAUVIGNON BL	VB	CREON	217	12,90	6,40	4,8	3,13	148	161
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES	233	13,85	4,10	2,2	3,32	151	161
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINT GERMAIN DU PUCH	226	13,45	4,55	2,4	3,22	128	161
Moyenne au 03 septembre 2018			219	13,02	4,69	2,8	3,21	146	166
Moyenne au 27 août 2018			198	11,80	5,41	3,5	3,10	139	166
MUSCADELLE	VB	CREON	179	10,65	4,60	4,8	3,39	174	189
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	190	11,30	4,65	4,8	3,27	96	169
Moyenne au 03 septembre 2018			185	10,98	4,63	4,8	3,33	135	179
Moyenne au 27 août 2018			164	9,70	5,43	5,8	3,20	123	184
SEMILLON	VB	VAYRES	208	12,35	4,20	3,0	3,33	118	238
SEMILLON	VB	TIZAC DE CURTON	207	12,30	4,10	2,7	3,24	85	271
Moyenne au 03 septembre 2018			208	12,33	4,15	2,9	3,29	102	255
Moyenne au 27 août 2018			188	11,13	4,93	3,9	3,17	75	269

Blancs:
Sauvignons:

Les sauvignons évoluent avec une augmentation des TAV (+1.2%) et une chute des acidités qui se confirme, La teneur en acide malique est inférieure à 3 g/l, preuve que la maturité technologique est proche, voire atteinte pour certaines parcelles.

En dégustation, les baies révèlent leurs arômes thiols.

Attention à ne pas dépasser ce stade et se retrouver dans le neutre aromatique.

Au vignoble, l'état sanitaire est bon, même si l'on peut trouver de petits foyers de botrytis dus à des éclatement de baies compressés et quelques dessèchements de rafles.

La récolte des sauvignons a débutée dans nos secteurs les plus précoces en fin de semaine dernière et se généralise et s'intensifie cette semaine.

Sémillons et muscadelles:

Ces cépages continuent leur évolution avec une progression normale (+1% en TAV) en une semaine.

Leur maturité technologique n'est pas encore atteinte et il est important de les surveiller tant au niveau analytique que sanitaire.

On note une très grande hétérogénéité dans les muscadelles avec des maturités différentes au sein des parcelles.

ROUGES

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	IPT	antho-
ROUGES	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100		cyanes
	conduite		g/l	(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies		mg/l
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	219	13,00	4,30	1,9	3,29	82	134		
MERLOT	VB	FRANCS	225	13,35	4,10	2,5	3,40	131	148		
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	215	12,75	4,65	2,8	3,33	157	175		
MERLOT	VB	CREON	204	12,10	5,40	3,4	3,28	157	137	9,9	143
MERLOT	VB	TARGON	216	12,85	4,50	3,2	3,42	104	151		
MERLOT	VB	CASTILLON	221	13,15	4,45	2,4	3,34	102	174		
MERLOT	VB	LIGNAN	205	12,20	4,90	2,7	3,20	77	157		
MERLOT	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	211	12,55	4,60	2,7	3,36	176	155		
MERLOT	VB	ST EMILION	237	14,10	4,05	1,4	3,35	147	129		
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	240	14,25	3,60	1,6	3,52	131	158	13,4	183
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	208	12,35	4,15	2,1	3,35	101	150	12,0	125
MERLOT	VB	GENISSAC	214	12,70	4,20	1,7	3,43	235	160		
MERLOT	VB	STE EULALIE	241	14,30	3,90	1,9	3,43	48	152		
MERLOT	VH	BEYCHAC	224	13,30	3,80	2,6	3,43	107	176	14,4	191
MERLOT	VH	GUILLAC	192	11,40	5,10	2,3	3,13	114	140		
MERLOT	VB	STE TERRE	217	12,90	4,00	1,8	3,44	103	150	12,7	125
MERLOT	VB	VIGNONET	198	11,75	4,70	3,1	3,33	113	183	11,6	100
MERLOT	VB	JUILLAC	219	13,00	4,65	2,8	3,34	132	192		
Moyenne 03 septembre 2018			217	12,89	4,39	2,4	3,35	123	157	12,3	145
Moyenne au 27 août 2018			197	11,7	5,11	3,2	3,24	113	115	12,8	148
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	195	11,60	4,65	2,8	3,25	78	158	14,4	72
CAB FRANC	VB	SAINT JEAN DE BLAIGNAC	191	11,35	4,65	3,2	3,25	76	156		
CAB FRANC		SAINT PEY D'ARMENS	196	11,65	5,50	3,8	3,17	45	130		
Moyenne au 03 septembre 2018			194	11,53	4,93	3,3	3,22	66	148		
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	207	12,30	4,08	3,2	3,26	81	147		
CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	198	11,75	4,90	2,6	3,09	137	119		
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	199	11,80	5,60	3,2	3,10	107	91	14,7	99
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	179	10,65	6,00	5,8	3,28	209	130		
Moyenne au 03 septembre 2018			196	11,63	5,15	3,7	3,18	134	121,8	14,7	99

Rouges:
Merlot:

Les merlots progressent normalement sur cette semaine et les TAV sont intéressants dans la plupart des cas.

Comme pour les blancs, on note cette année des acidités basses qu'il faudra contrôler en cours de fermentation.

Contrôler impérativement les parcelles destinées à l'élaboration des rosés de pressurage,

En dégustation, les baies de merlots présentent des notes de fruits rouges plaisantes et peu ou pas de notes végétales.

L'état sanitaire est actuellement bon, mais la vigilance reste de mise.

Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon:

Les acidités sont encore élevées, mais le potentiel est prometteur.

Les fortes chaleurs de ce millésime ont permis de dégrader les molécules aux arômes herbacés et en dégustation, on en retrouve peu ou pas du tout.

Evolution à suivre dans les semaines à venir.