

**BLANCS**

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids		
BLANCS	de		COMMUNES	sucre	probable	totale	malique	pH	assim.		
	conduite			g/l	(16,83g)	(g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	g/l		100		
								mg/l	baies		
SAUVIGNON BL	VB		VAYRES	227	13,50	5,50	4,5	3,19	147	173	
SAUVIGNON BL	VH		GREZILLAC	235	13,95	4,70	3,0	3,27	286	186	
SAUVIGNON BL	VB		CREON	210	12,50	5,90	4,9	3,16	165	199	
SAUVIGNON GRIS	VB		SAINT LOUBES	229	13,60	5,00	3,6	3,24	195	152	
SAUVIGNON GRIS	VH		SAINT GERMAIN DU PUCH	Parcelle gelée, pas de prélèvement possible							
<i>Moyenne au 04 septembre 2017</i>				225	13,39	5,28	4,0	3,22	198	178	
<i>Moyenne au 28 août 2017</i>				223	13,24	5,90	4,8	3,20	228	176	
MUSCADELLE	VB		CREON	189	11,25	4,80	5,2	3,32	169	245	
MUSCADELLE	VB		NAUJAN ET POSTIAC	183	10,85	5,50	6,2	3,23	120	206	
<i>Moyenne au 04 septembre 2017</i>				186	11,05	5,15	5,7	3,28	145	226	
<i>Moyenne au 28 août 2017</i>				175	10,38	6,05	7,0	3,23	154	224	
SEMILLON	VB		VAYRES	186	11,05	6,00	5,9	3,14	125	254	
SEMILLON	VB		TIZAC DE CURTON	187	11,10	6,20	5,7	3,08	110	272	
<i>Moyenne au 04 septembre 2017</i>				187	11,08	6,10	5,8	3,11	118	263	
<i>Moyenne au 28 août 2017</i>				171	10,15	7,85	8,1	3,01	124	242	

**Blancs:**

Sauvignons: l'évolution au cours de la semaine dernière a été faible avec peu d'augmentation du TAVP et une chute relativement modérée des acidités. Leur récolte est en cours et les premiers moûts sont aromatiquement très intéressants.

Le seul bémol est un rendement parfois très faible qui entraîne un ramassage lent propice à des oxydations précoces.

L'inertage au CO<sub>2</sub> est primordial, à tous les stades pour éviter des pertes d'arômes nuisibles à la qualité finale des vins.

Cette faible quantité peut aussi entraîner des problèmes de logistique au niveau de la cuverie avec des vidanges importantes.

Consultez vos œnologues!

Sémillons et muscadelles: l'évolution de la maturité se poursuit avec une bonne progression du TAVP et une chute des acidités.

L'état sanitaire reste pour l'instant satisfaisant mais il faut rester très vigilant suite aux précipitations de cette semaine, à l'humidité ambiante et aux brouillards matinaux.

**ROUGES**

CEPAGES	Mode	G: gelée			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-		
ROUGES	de		COMMUNES	sucre	probable	totale	malique	pH	assim.	100	cyanes		
	conduite	NG: non gelée		g/l	(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies	mg/l		
MERLOT	VB	G	Ste COLOMBE	193	11,45	5,85	4,7	3,15	144	138			
MERLOT	VB	G	FRANCS	203	12,05	5,65	4,8	3,25	144	150			
MERLOT	VH	G	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	198	11,75	6,05	4,9	3,24	205	185			
MERLOT	VB	NG	CREON	202	12,00	4,75	3,5	3,28	196	138	136		
MERLOT	VB	NG	TARGON	231	13,75	4,00	3,2	3,39	99	215			
MERLOT	VB	NG	CASTILLON	225	13,35	4,35	2,3	3,34	129	177			
MERLOT	VB	G	LIGNAN	196	11,65	5,80	4,5	3,19	165	165			
MERLOT	VB	G	ST SULPICE de FALEYRENS	181	10,75	7,30	7,3	3,22	253	157			
MERLOT	VB	NG	ST EMILION	241	14,30	4,15	1,7	3,35	145	117			
MERLOT	VB	G	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	205	12,20	5,55	4,4	3,24	171	152	177		
MERLOT	VB	G	ST MAGNE de CASTILLON	Parcelle gelée, pas de prélèvement possible									
MERLOT	VB	NG	GENISSAC	204	12,10	4,45	2,5	3,42	251	163			
MERLOT	VB	G	STE EULALIE	199	11,80	6,05	5,3	3,22	134	161			
MERLOT	VH	NG	BEYCHAC	229	13,60	3,80	3,2	3,50	132	163	231		
MERLOT	VH	NG	GUILLAC	210	12,50	4,40	2,7	3,33	194	165			
MERLOT	VB	G	STE TERRE	191	11,35	5,70	4,4	3,17	118	155	155		
MERLOT	VB	G	VIGNONET	188	11,15	6,10	5,4	3,25	139	192	123		
MERLOT	VB	NG	JUILLAC	225	13,35	4,15	2,7	3,38	164	175			
<b>Moyenne des parcelles gelées au 04 septembre 2017</b>				<b>195</b>	<b>11,57</b>	<b>6,00</b>	<b>5,1</b>	<b>3,21</b>	<b>164</b>	<b>162</b>	<b>152</b>		
<i>Moyenne des parcelles gelées au 28 août 2017</i>				<i>184</i>	<i>10,83</i>	<i>7,50</i>	<i>6,7</i>	<i>3,09</i>	<i>160</i>	<i>151</i>	<i>135</i>		
<b>Moyenne des parcelles non gelées au 04 septembre 2017</b>				<b>221</b>	<b>13,12</b>	<b>4,25</b>	<b>2,7</b>	<b>3,37</b>	<b>164</b>	<b>164</b>	<b>186</b>		
<i>Moyenne des parcelles non gelées au 28 août 2017</i>				<i>211</i>	<i>12,55</i>	<i>5,10</i>	<i>3,6</i>	<i>3,30</i>	<i>167</i>	<i>153</i>	<i>196</i>		
CAB FRANC	VB		SAINT-LOUBES	207	12,30	4,50	3,3	3,36	171	170	153		
CAB FRANC	VB		SAINT JEAN DE BLAIGNAC	198	11,75	4,60	2,8	3,27	136	164			
CAB FRANC			SAINT PEY D'ARMENS	178	10,60	6,80	6,3	3,09	70	138			
<b>Moyenne au 04 septembre 2017</b>				<b>194</b>	<b>11,55</b>	<b>5,30</b>	<b>4,1</b>	<b>3,24</b>	<b>126</b>	<b>157</b>	<b>153</b>		
CAB. SAUVIGNON	VB		ROMAGNE	191	11,35	6,80	6,0	3,14	139	162			
CAB. SAUVIGNON	VH		SAINT QUENTIN DE BARON	182	10,80	6,75	6,0	3,09	251	134			
CAB. SAUVIGNON	VH		GENISSAC	199	11,80	6,35	5,6	3,22	135	157	142		
CAB. SAUVIGNON	VB		ST-EMILION	214	12,70	4,85	3,0	3,23	176	107	219		
CAB. SAUVIGNON	VH		MOULIETS	170	10,10	7,90	8,4	3,17	199	159			
<b>Moyenne au 04 septembre 2017</b>				<b>191</b>	<b>11,35</b>	<b>6,53</b>	<b>5,8</b>	<b>3,17</b>	<b>180</b>	<b>144</b>	<b>181</b>		

**Rouges:**

**Merlot:** L'évolution de la maturité se poursuit notamment pour les parcelles gelées qui voient leur acidité chuter d'environ 1,5g/l et leur TAVP augmenter. L'écart entre ces deux types de parcelles reste sensiblement constant par rapport à la semaine dernière avec un décalage de maturité d'environ une semaine et demi à deux semaines.

En dégustation de baies, les raisins des parcelles non gelées se goûtent déjà très bien avec une disparition des caractères végétaux et des pellicules qui commencent à s'affiner. Attention au risque de pourriture!

A contrario, les raisins des vignes gelées ne sont pas du tout mûrs, avec des caractères végétaux encore exacerbés. A surveiller!

**Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon:**

Les acidités sont encore élevées avec des teneurs en acide malique importantes.

Le potentiel reste prometteur et si la météo veut bien être clémente, ils pourront produire des vins de qualité.