

**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 <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES	Vendangée						
SAUVIGNON BL	VH	GREZILLAC	Vendangée						
SAUVIGNON BL	VB	CREON	234	13,90	4,55	2,8	3,32	146	173
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES	247	14,70	3,65	1,6	3,44	183	147
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINT GERMAIN DU PUCH	236	14,00	3,90	1,7	3,35	140	151
<b>Moyenne au 10 septembre 2018</b>			<b>239</b>	<b>14,20</b>	<b>4,03</b>	<b>2,0</b>	<b>3,37</b>	<b>156</b>	<b>157</b>
Moyenne au 03 septembre 2018			219	13,02	4,69	2,8	3,21	146	166
MUSCADELLE	VB	CREON	193	11,45	3,85	3,7	3,42	171	204
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	200	11,90	4,50	4,4	3,31	112	
<b>Moyenne au 10 septembre 2018</b>			<b>197</b>	<b>11,68</b>	<b>4,18</b>	<b>4,1</b>	<b>3,37</b>	<b>142</b>	<b>204</b>
Moyenne au 03 septembre 2018			185	10,98	4,63	4,8	3,33	135	179
SEMILLON	VB	VAYRES	Vendangée						
SEMILLON	VB	TIZAC DE CURTON	215	12,75	3,70	2,2	3,29	94	263
<b>Moyenne au 10 septembre 2018</b>			<b>215</b>	<b>12,75</b>	<b>3,70</b>	<b>2,2</b>	<b>3,29</b>	<b>94</b>	<b>263</b>
Moyenne au 03 septembre 2018			208	12,33	4,15	2,9	3,29	102	255

**Blancs:**
**Sauvignons:**

La récolte des sauvignons est bien entamée et elle se poursuit cette semaine.

Les moûts récoltés sont très aromatiques, avec une sensation parfois acidulée en début de fermentation alcoolique.

Certains moûts semblent sensibles à l'oxydation avec l'apparition de couleur brune à l'aération. Il est impératif de se protéger des oxydations en inertant à toutes les étapes (récolte, pressurage..) et de faire des tests de tenue à l'air.

Sur les parcelles encore sur pied, on peut observer l'apparition de foyers de botrytis consécutifs à des éclatements de baies. La vigilance est impérative!

**Sémillons et muscadelles:**

Pour ces deux cépages, on constate une évolution plus faible que celle de la semaine dernière avec une augmentation du TAV d'un peu moins d'1°.

Surveiller l'intensité aromatique des baies de raisin et l'état sanitaire qui pourrait se dégrader si des précipitations importantes survenaient dans les prochains jours.

A noter que les muscadelles sont très hétérogènes et il vaut mieux les gérer au cas par cas.

**ROUGES**

CEPAGES ROUGES	Mode de conduite	COMMUNES	sucres g/l	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H2SO4)	acide malique g/l	pH	azote assim. mg/l	poids 100 baies	IPT	antho- cyanes mg/l
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	218	12,95	4,05	1,4	3,30	104	133		
MERLOT	VB	FRANCS	237	14,10	3,60	1,9	3,46	144	159		
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	221	13,15	4,30	2,5	3,37	163	186		
MERLOT	VB	CREON	218	12,95	4,00	2,0	3,40	163	159	12,8	142
MERLOT	VB	TARGON	230	13,65	3,45	2,4	3,51	94	165		
MERLOT	VB	CASTILLON	227	13,50	3,95	1,9	3,43	100	169		
MERLOT	VB	LIGNAN	213	12,65	4,20	2,1	3,26	82	170		
MERLOT	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	222	13,20	3,85	2,0	3,47	183	147		
MERLOT	VB	ST EMILION	237	14,10	3,60	1,1	3,39	154	130		
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	243	14,45	3,30	1,5	3,61	149	152	14,0	201
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	213	12,65	4,15	1,8	3,38	107	148	11,3	108
MERLOT	VB	GENISSAC	218	12,95	3,45	1,2	3,54	238	168		
MERLOT	VB	STE EULALIE	247	14,70	3,20	1,2	3,50	70	141		
MERLOT	VH	BEYCHAC	235	13,95	3,40	2,1	3,54	126	181	13,8	173
MERLOT	VH	GUILLAC	217	12,90	4,40	1,4	3,24	182			
MERLOT	VB	STE TERRE	218	12,95	3,60	1,2	3,42	122	146	11,0	118
MERLOT	VB	VIGNONET	209	12,40	4,20	2,4	3,43	126	173	11,4	113
MERLOT	VB	JUILLAC	224	13,30	4,20	2,1	3,40	113	178		
<b>Moyenne au 10 septembre 2018</b>			<b>225</b>	<b>13,36</b>	<b>3,83</b>	<b>1,8</b>	<b>3,43</b>	<b>134</b>	<b>159</b>	<b>12,4</b>	<b>143</b>
<b>Moyenne 03 septembre 2018</b>			<b>217</b>	<b>12,89</b>	<b>4,39</b>	<b>2,4</b>	<b>3,35</b>	<b>123</b>	<b>157</b>	<b>12,3</b>	<b>145</b>

CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	222	13,20	3,85	1,9	3,41	111	162	14,9	78
CAB FRANC	VB	SAINT JEAN DE BLAIGNAC	206	12,25	4,05	2,4	3,37	103	148		
CAB FRANC		SAINT PEY D'ARMENS	206	12,25	4,25	2,3	3,34	72	163		
<b>Moyenne au 10 septembre 2018</b>			<b>211</b>	<b>12,25</b>	<b>4,05</b>	<b>2,2</b>	<b>3,37</b>	<b>95</b>	<b>158</b>		
<b>Moyenne au 03 septembre 2018</b>			<b>194</b>	<b>11,53</b>	<b>4,93</b>	<b>3,3</b>	<b>3,22</b>	<b>66</b>	<b>148</b>	<b>14,4</b>	<b>72</b>

CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	vendangé								
CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	203	12,05	4,40	2,1	3,18	154	135		
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	225	13,35	4,05	2,1	3,40	95	145	16,6	152
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	217	12,90	4,20	1,6	3,29	118	88	15,0	91
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	179	10,65	5,00	4,4	3,36	197	118		
<b>Moyenne au 10 septembre 2018</b>			<b>206</b>	<b>12,24</b>	<b>4,41</b>	<b>2,6</b>	<b>3,31</b>	<b>141</b>	<b>122</b>	<b>15,8</b>	<b>122</b>
<b>Moyenne au 03 septembre 2018</b>			<b>196</b>	<b>11,63</b>	<b>5,15</b>	<b>3,7</b>	<b>3,18</b>	<b>134</b>	<b>122</b>	<b>14,7</b>	<b>99</b>

**Rouges:**
**Merlots:**

L'évolution des merlots est relativement faible cette semaine avec une augmentation d'environ un demi degré et d'un demi point d'acidité totale. La maturité technologique est presque atteinte.

En dégustation de baies, les pellicules restent épaisses et les pépins ne sont pas toujours mûrs.

Aromatiquement, on retrouve des baies très fruitées et d'autres encore sur le neutre aromatique.

L'état sanitaire est correct, mais il faut rester vigilant.

**Cabernets Francs et Cabernets Sauvignons:**

Les cabernets francs sont encore acides en dégustation avec parfois des baies rosées. Les grappes sont très compactes et on peut craindre des éclatement de baies favorisant l'apparition de foyers de botrytis.

Pensez à faire des contrôles de maturité si vous les utilisez pour élaborer des rosés.

Les cabernets sauvignons ne sont pas encore mûrs pour les vinifier en rouge, par contre certaines parcelles ont pu être récoltées pour élaborer des rosés avec un bon équilibre sucre/AT et une maturité aromatique intéressante.