

BLANCS

CEPAGES	Mode				degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de		COMMUNES	sucre	probable	totale	malique	pH	assim.	100
	conduite			g/l	(16,83g)	(g/l H ₂ SO ₄)	g/l		mg/l	baies
MUSCADELLE	VB		NAUJAN ET POSTIAC	191	11,35	5,00	5,6	3,27	127	230
<i>Résultats du 04 septembre 2017</i>				183	10,85	5,50	6,2	3,23	120	206
<i>Evolution</i>				8	0,50	-0,5	-0,6	0,04	7	24

SEMILLON	VB		VAYRES	190	11,30	5,65	5,6	3,17	113	274
SEMILLON	VB		TIZAC DE CURTON	206	12,25	5,35	4,4	3,20	122	257
Moyenne au 11 septembre 2017				198	11,78	5,50	5,0	3,19	118	266
<i>Moyenne au 04 septembre 2017</i>				187	11,08	6,10	5,8	3,11	118	263
<i>Evolution</i>				11	1	-0,6	-0,8	0,08	0	3

Blancs:

La récolte des sauvignons est quasiment terminée et les fermentations sont en cours. Les moûts obtenus semblent peu sensibles à l'oxydation, avec une bonne richesse aromatique.

Les sémillons ont bien progressé sur la semaine avec une évolution d'un degré et une perte d'acidité de 0,5g/l. Leur récolte pourrait débuter en fin de semaine d'autant plus que l'état sanitaire commence à se dégrader sérieusement avec le réveil des foyers de botrytis consécutifs aux dernières précipitations et à l'humidité ambiante.

La surveillance de l'état sanitaire est plus que nécessaire.

ROUGES

CEPAGES	Mode	G: gelée			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
ROUGES	de		COMMUNES	sucres	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	198	11,75	5,80	4,4	3,16	148	149	
MERLOT	VB	G	FRANCS	213	12,65	5,10	4,2	3,30	158	149	
MERLOT	VH	G	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	208	12,35	5,50	4,3	3,27	213	188	
MERLOT	VB	NG	CREON	207	12,30	4,80	3,1	3,35	167	155	183
MERLOT	VB	NG	TARGON	229	13,60	3,65	2,8	3,42	111	153	
MERLOT	VB	NG	CASTILLON	226	13,45	4,00	2,2	3,34	145	177	
MERLOT	VB	G	LIGNAN	191	11,35	6,00	5,2	3,19	145	188	
MERLOT	VB	G	ST SULPICE de FALEYRENS	187	11,10	6,25	5,9	3,28	226	161	
MERLOT	VB	NG	ST EMILION	237	14,10	3,95	1,4	3,36	144	123	
MERLOT	VB	G	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	213	12,65	5,15	4,1	3,27	155	160	215
MERLOT	VB	G	ST MAGNE de CASTILLON	Parcelle gelée, pas de prélèvement possible							
MERLOT	VB	NG	GENISSAC	211	12,55	3,60	2,0	3,47	268	168	
MERLOT	VB	G	STE EULALIE	219	13,00	5,20	4,4	3,31	157	177	
MERLOT	VH	NG	BEYCHAC	234	13,90	3,05	2,5	3,61	140	168	251
MERLOT	VH	NG	GUILLAC	207	12,30	4,50	2,8	3,32	218	150	
MERLOT	VB	G	STE TERRE	200	11,90	5,45	4,1	3,23	120	155	173
MERLOT	VB	G	VIGNONET	198	11,75	5,00	4,4	3,33	130	177	135
MERLOT	VB	NG	JUILLAC	221	13,15	4,35	2,9	3,40	216	188	
Moyenne des parcelles gelées au 11 septembre 2017				203	12,06	5,50	4,6	3,26	161	167	174
<i>Moyenne des parcelles gelées au 04 septembre 2017</i>				<i>195</i>	<i>11,57</i>	<i>6,00</i>	<i>5,1</i>	<i>3,21</i>	<i>164</i>	<i>162</i>	<i>152</i>
<i>Evolution</i>				<i>8</i>	<i>0,49</i>	<i>-0,50</i>	<i>-0,5</i>	<i>0,05</i>	<i>-3</i>	<i>5</i>	<i>22</i>
Moyenne des parcelles non gelées au 11 septembre 2017				222	13,17	4,00	2,5	3,41	176	160	217
<i>Moyenne des parcelles non gelées au 04 septembre 2017</i>				<i>221</i>	<i>13,12</i>	<i>4,25</i>	<i>2,7</i>	<i>3,37</i>	<i>164</i>	<i>164</i>	<i>186</i>
<i>Evolution</i>				<i>1</i>	<i>0,05</i>	<i>-0,25</i>	<i>-0,2</i>	<i>0,04</i>	<i>12</i>	<i>-4</i>	<i>31</i>
CAB FRANC	VB		SAINT-LOUBES	220	13,05	4,50	3,0	3,39	166	174	165
CAB FRANC	VB		SAINT JEAN DE BLAIGNAC	214	12,70	4,40	2,4	3,30	140	160	
CAB FRANC			SAINT PEY D'ARMENS	188	11,15	6,20	5,7	3,14	85	144	
Moyenne au 11 septembre 2017				207	12,30	5,03	3,7	3,28	130	159	165
<i>Moyenne au 04 septembre 2017</i>				<i>194</i>	<i>11,55</i>	<i>5,30</i>	<i>4,1</i>	<i>3,24</i>	<i>126</i>	<i>157</i>	<i>153</i>
<i>Evolution</i>				<i>13</i>	<i>0,75</i>	<i>-0,27</i>	<i>-0,4</i>	<i>0,04</i>	<i>4</i>	<i>2</i>	<i>12</i>
CAB. SAUVIGNON	VB		ROMAGNE	204	12,10	5,55	4,8	3,28	149	173	
CAB. SAUVIGNON	VH		SAINT QUENTIN DE BARON	197	11,70	6,30	5,4	3,16	250	141	
CAB. SAUVIGNON	VH		GENISSAC	200	11,90	6,00	5,1	3,26	166	176	171
CAB. SAUVIGNON	VB		ST-EMILION	215	12,75	4,6	2,8	3,26	177	107	168
CAB. SAUVIGNON	VH		MOULIETS	183	10,85	7,45	7,8	3,19	201	159	
Moyenne au 11 septembre 2017				200	11,86	5,98	5,2	3,23	189	151	170
<i>Moyenne au 04 septembre 2017</i>				<i>191</i>	<i>11,35</i>	<i>6,53</i>	<i>5,8</i>	<i>3,17</i>	<i>180</i>	<i>144</i>	<i>181</i>
<i>Evolution</i>				<i>9</i>	<i>0,51</i>	<i>-0,55</i>	<i>-0,6</i>	<i>0,06</i>	<i>9</i>	<i>7</i>	<i>-12</i>

Rouges:
Merlot:

Vignes gelées: les merlots issus de parcelles gelées continuent à progresser, mais semblent marquer le pas avec une évolution d'un petit demi degré sur la semaine. L'acidité chute de façon modérée et reste toujours haute. En dégustation, les caractères végétaux commencent à s'atténuer, mais les pellicules restent encore épaisses par endroit et l'acidité est toujours perçue.

Vignes non gelées: Peu d'évolution au niveau du degré, avec parfois des baisses possiblement dues à un début de dilution.

Dans la majorité des cas, la maturité technologique est atteinte, les pellicules s'affinent de plus en plus et les baies se dégustent bien.

L'état sanitaire devient préoccupant avec, comme pour les blancs, l'apparition de foyers de botrytis, et la présence de baies éclatées, porte ouverte de la pourriture. La date de récolte de ces parcelles doit être décidée en fonction de l'état sanitaire et de la météo à venir. Vos œnologues sont là pour vous aider.

Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon:

L'évolution des cabernets se poursuit avec une progression faible des degrés et une chute modérée des acidités.

En dégustation les baies conservent un caractère végétal avec une acidité présente comme le confirment les résultats analytiques.

Attention: même si la maturité technologique n'est pas encore atteinte, ces raisins sont sensibles au botrytis; soyez vigilant et réactif.