

**ROUGES**

CEPAGES	Mode	COMMUNES	sucre	degré	acidité	acide		azote	poids	IPT	antho-
ROUGES	de		g/l	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	233	13,85	3,70	1,1	3,39	98	131		
MERLOT	VB	FRANCS	243	14,45	3,70	1,6	3,54	165	155		
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	229	13,60	4,15	1,9	3,44	172	184		
MERLOT	VB	CREON	227	13,50	3,90	1,9	3,46	194	153	13,1	162
MERLOT	VB	TARGON	238	14,15	3,40	2,1	3,55	103	166		
MERLOT	VB	CASTILLON	240	14,25	3,70	1,5	3,47	96	165		
MERLOT	VB	LIGNAN	223	13,25	4,00	1,6	3,36	85	169		
MERLOT	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	225	13,35	3,95	1,8	3,50	193	149		
MERLOT	VB	ST EMILION	249	14,80	3,65	0,6	3,44	151	127		
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	253	15,05	3,25	1,3	3,66	174	175	14,0	147
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	218	12,95	3,75	1,4	3,43	123	155	13,6	130
MERLOT	VB	GENISSAC	224	13,30	3,20	1,1	3,56	265	168		
MERLOT	VB	STE EULALIE	257	15,25	3,15	1,0	3,52	64	142		
MERLOT	VH	BEYCHAC	246	14,60	3,20	1,9	3,64	106	170	16,0	196
MERLOT	VH	GUILLAC	227	13,50	4,40	1,2	3,27	173	140		
MERLOT	VB	STE TERRE	228	13,55	3,25	0,9	3,51	142	148	13,8	132
MERLOT	VB	VIGNONET	219	13,00	3,95	2,0	3,49	156	179	12,1	102
MERLOT	VB	JUILLAC	239	14,20	3,75	1,9	3,45	101	163		
<b>Moyenne au 17 septembre 2018</b>			<b>234</b>	<b>13,92</b>	<b>3,67</b>	<b>1,5</b>	<b>3,48</b>	<b>142</b>	<b>158</b>	<b>13,8</b>	<b>145</b>
<b>Moyenne 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>

CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	233	13,85	3,60	1,5	3,51	118	153	17,9	95
CAB FRANC	VB	SAINT JEAN DE BLAIGNAC	220	13,05	3,45	1,8	3,52	113	163		
CAB FRANC		SAINT PEY D'ARMENS	218	12,95	4,15	1,9	3,35	67	125		
<b>Moyenne au 17 septembre 2018</b>			<b>224</b>	<b>13,28</b>	<b>3,73</b>	<b>1,7</b>	<b>3,46</b>	<b>99</b>	<b>147</b>		
<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>14,9</b>	<b>78</b>

CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	214	12,70	4,15	1,6	3,24	175	128		
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	234	13,90	4,15	1,9	3,41	78	146	16,2	160
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	234	13,90	3,95	1,0	3,38	138	88	15,6	119
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	194	11,55	4,50	3,7	3,46	207	122		
<b>Moyenne au 17 septembre 2018</b>			<b>219</b>	<b>13,01</b>	<b>4,19</b>	<b>2,1</b>	<b>3,37</b>	<b>150</b>	<b>121</b>	<b>15,9</b>	<b>140</b>
<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>

**Merlot:**

L'évolution est lente avec un blocage de la maturité due au déficit hydrique. On note que le poids des 100 baies ne bouge plus et sur le terrain on voit de plus en plus de flétrissement de grappes.

Ce blocage de maturité se traduit aussi en dégustation avec des pellicules encore épaisses, des tanins âpres et une pulpe gélatineuse qui colle aux pépins.

Quelques baies botrytisées ont été observées et si la situation n'est pas encore inquiétante, elle pourrait le devenir si les conditions météo venaient à se dégrader.

Les premières parcelles de merlot ont été récoltées et les moûts obtenus ont une couleur soutenue. Les TAV sont élevés, et les pH sont parfois hauts, ce qui risque de provoquer des soucis fermentaires. Il sera impératif de contrôler les acidités et pH après départ en fermentation.

**Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon:**

Le cabernet franc est le cépage qui en moyenne a le plus progressé avec une augmentation d' 1 degré sur la semaine. La chute d'acidité se confirme mais en dégustation, les baies restent acides et la maturité n'est pas encore atteinte pour vinifier ce cépage en rouge.

Surveiller le particulièrement car les grappes sont compactes et les baies risqueront d'éclater si un épisode pluvieux survenait.

Le cabernet sauvignon poursuit son évolution, mais reste encore très acide avec un caractère végétal présent. On peut noter que la teneur en anthocyanes est proche de celle du merlot, ce qui laisse présager d'un bon potentiel si on arrive à le mener jusqu'à la maturité.