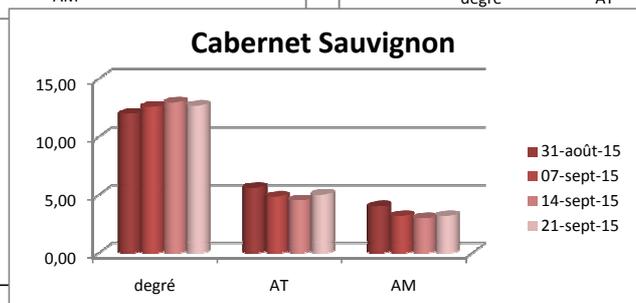
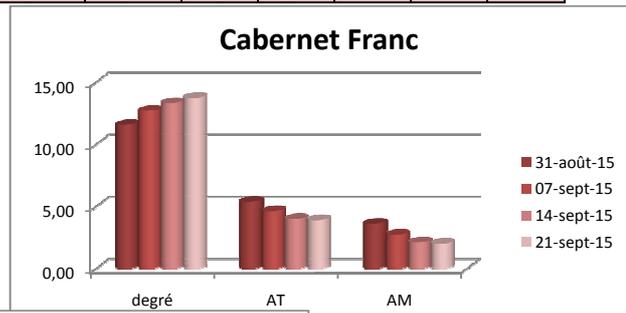
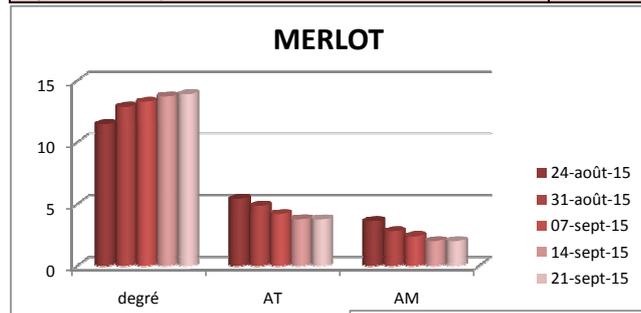


ROUGES

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
ROUGES	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100	cyanes
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies	
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	232	13,80	4,10	1,5	3,33	204	149	
MERLOT	VB	FRANCS	228	13,55	3,90	2,3	3,42	201	167	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE	233	13,85	3,95	2,2	3,41	223	187	
MERLOT	VB	CREON	237	14,10	3,30	2,3	3,56	238	113	168
MERLOT	VB	SOULIGNAC	221	13,15	3,25	2,0	3,43	201	171	
MERLOT	VB	CASTILLON	235	13,95	4,00	2,2	3,38	125	185	
MERLOT	VB	LIGNAN	220	13,05	3,85	2,6	3,39	201	153	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	232	13,80	4,10	2,1	3,48	167	118	
MERLOT J	VB	ST EMILION	242	14,40	4,05	1,1	3,38	232	128	218
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	247	14,70	3,20	1,1	3,46	181	161	191
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	VENDANGE							
MERLOT I	VB	GENISSAC	VENDANGE							
MERLOT	VB	STE EULALIE	246	14,60	3,70	1,7	3,43	138	144	
MERLOT	VB	BEYCHAC	235	13,95	3,90	2,0	3,47	237	160	135
MERLOT L	VH	GUILLAC	237	14,10	3,65	1,9	3,49	259	140	
MERLOT	VB	STE TERRE	VENDANGE							
MERLOT	VB	VIGNONET	227	13,50	3,70	2,6	3,47	166	150	132
MERLOT	VH	JUILLAC	VENDANGE							
Moyenne au 21 septembre 2015			234	13,89	3,76	2,0	3,44	198	152	169
<i>Moyenne au 14 septembre 2015</i>			<i>231</i>	<i>13,71</i>	<i>3,77</i>	<i>2,0</i>	<i>3,40</i>	<i>195</i>	<i>158</i>	<i>161</i>

CAB FRANCS	VB	SAINT-LOUBES	235	13,95	3,80	1,9	3,44	185	140	68
CAB FRANCS	VB	SAINT JEAN DE BLAIGNAC	232	13,80	3,65	1,7	3,38	126	138	
CAB FRANCS		SAINT PEY D'ARMENS	226	13,45	4,25	2,5	3,36	138	126	
Moyenne au 21 septembre 2015			231	13,73	3,90	2,0	3,39	150	135	68
<i>Moyenne au 14 septembre 2015</i>			<i>224</i>	<i>13,32</i>	<i>3,98</i>	<i>2,1</i>	<i>3,32</i>	<i>141</i>	<i>131</i>	<i>76</i>

CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	217	12,90	5,00	2,5	3,17	197	129	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	VENDANGE							
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	234	13,90	4,20	1,6	3,37	221	102	145
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	190	11,30	5,95	5,6	3,26	221	129	
Moyenne au 21 septembre 2015			214	12,70	5,05	3,2	3,27	213	120	145
<i>Moyenne au 14 septembre 2015</i>			<i>218</i>	<i>12,96</i>	<i>4,53</i>	<i>3,0</i>	<i>3,30</i>	<i>207</i>	<i>126</i>	<i>183</i>



ROUGES:

La récolte des merlots est bien entamée et se poursuit cette semaine en fonction des secteurs. En raison des précipitations de la semaine dernière et de la relative douceur des après midi, on peut constater l'apparition de foyers de botrytis et d'éclatement de baies du à l'affinement des pellicules. La vigilance sanitaire est impérative!

Analytiquement, l'évolution du degré est resté faible et les acidités n'ont pas évoluées, hormis le pH qui augmente.

Sur certains secteurs ces acidités basses sont à contrôler après le départ en fermentation.

Les premiers moûts présentent des couleurs vives et intenses et l'extraction semble aisée. Le potentiel aromatique est très intéressant.

Les cabernets francs : leur maturité est très proche des merlots sur certains secteurs avec toutefois un pH un peu plus bas en moyenne. Bien surveiller leur état sanitaire.

Les cabernets sauvignon évoluent bien et les baies se dégustent de mieux en mieux avec un bon potentiel fruité et de la couleur. Les acidités restent toujours un peu hautes.

Les CEnologues-conseils