

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 ₂ SO ₄) | g/l | | mg/l | baies |
| SAUVIGNON BL | VB | VAYRES | 208 | 12,30 | 5,45 | 3,7 | 3,04 | 125 | 137 |
| SAUVIGNON BL | VH | GREZILLAC | 172 | 10,16 | 5,40 | 4,1 | 3,02 | 95 | 218 |
| SAUVIGNON BL | VB | CREON | 189 | 11,17 | 7,90 | 6,4 | 2,95 | 153 | 173 |
| SAUVIGNON GRIS | VB | SAINT LOUBES | 218 | 12,89 | 4,80 | 2,7 | 3,09 | 144 | 128 |
| SAUVIGNON GRIS | VH | SAINT GERMAIN DU PUCH | 210 | 12,42 | 6,10 | 3,9 | 2,99 | 115 | 155 |
| Moyenne au 24 août 2015 | | | 199 | 11,79 | 5,93 | 4,2 | 3,02 | 126 | 162 |
| <i>Moyenne au 18 août 2015</i> | | | <i>170</i> | <i>10,05</i> | <i>7,30</i> | <i>5,9</i> | <i>2,87</i> | <i>107</i> | <i>164</i> |
| MUSCADELLE | VB | CREON | 163 | 9,63 | 5,55 | 5,7 | 3,18 | 207 | 211 |
| MUSCADELLE | VB | NAUJAN ET POSTIAC | 166 | 9,80 | 5,90 | 6,3 | 3,13 | 122 | 190 |
| Moyenne au 24 août 2015 | | | 165 | 9,72 | 5,73 | 6,0 | 3,16 | 165 | 201 |
| <i>Moyenne au 18 août 2015</i> | | | <i>140</i> | <i>8,23</i> | <i>6,83</i> | <i>7,7</i> | <i>3,08</i> | <i>152</i> | <i>194</i> |
| SEMILLON | VB | VAYRES | 165 | 9,74 | 4,70 | 3,7 | 3,07 | 147 | 241 |
| SEMILLON | VB | TIZAC | 174 | 10,28 | 5,15 | 3,7 | 3,06 | 173 | 237 |
| Moyenne au 24 août 2015 | | | 170 | 10,01 | 4,93 | 3,7 | 3,07 | 160 | 239 |
| <i>Moyenne au 18 août 2015</i> | | | <i>147</i> | <i>8,65</i> | <i>5,98</i> | <i>5,2</i> | <i>2,94</i> | <i>99</i> | <i>224</i> |

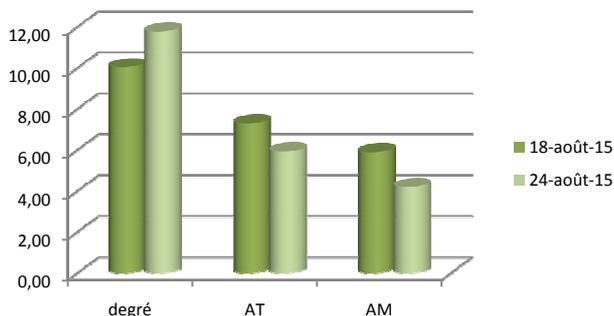
BLANCS :

Bonne évolution de la maturité des raisins avec une augmentation de plus d'1% pour tous les cépages. Les acidités restent toujours élevées, mais elles ont bien diminuées par dégradation de l'acide malique à cause des températures élevées mais aussi par dilution suite aux précipitations.

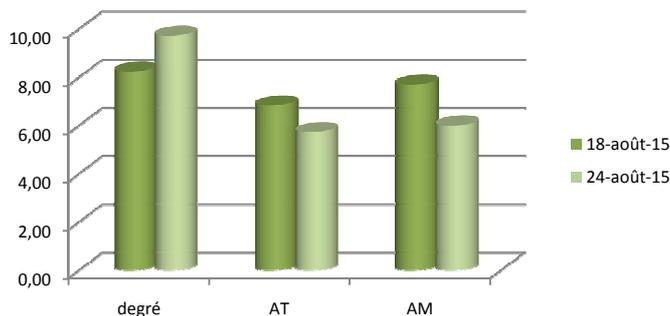
L'état sanitaire est à surveiller de près surtout pour les cépages sensibles à la pourriture, notamment la muscadelle où des foyers sont déjà présents.

Aromatiquement, certaines baies de sauvignon commencent à bien se déguster (les mieux exposées), mais l'optimum qualitatif n'est pas encore atteint. La dégustation des baies reste donc indispensable en plus des contrôles de maturité à réaliser dans les prochains jours. Pour les crémants, il est impératif de faire des contrôles de maturité le plus rapidement.

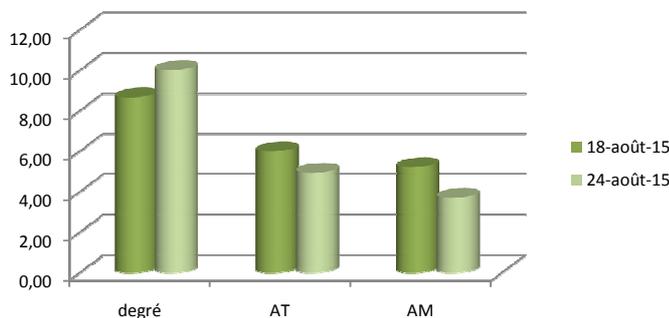
SAUVIGNON



MUSCADELLE



SEMILLON



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 H ₂ SO ₄) | g/l | | mg/l | baies | |
| MERLOT | VB | Ste COLOMBE | 196 | 11,59 | 5,05 | 2,8 | 3,12 | 172 | 159 | |
| MERLOT | VB | FRANCS | 193 | 11,41 | 5,75 | 4,1 | 3,19 | 156 | 153 | |
| MERLOT | VH | ST MICHEL DE MONTAIGNE 24 | 188 | 11,11 | 6,00 | 4,4 | 3,14 | 166 | 165 | |
| MERLOT | VB | CREON | 188 | 11,11 | 5,25 | 3,7 | 3,19 | 123 | 159 | 187 |
| MERLOT | VB | SOULIGNAC | 175 | 10,34 | 5,65 | 4,1 | 3,10 | 134 | 143 | |
| MERLOT | VB | CASTILLON | 191 | 11,29 | 5,75 | 3,9 | 3,12 | 128 | 182 | |
| MERLOT | VB | LIGNAN | 193 | 11,41 | 5,45 | 3,4 | 3,15 | 179 | 154 | |
| MERLOT F | VB | ST SULPICE de FALEYRENS | 193 | 11,41 | 5,35 | 3,5 | 3,20 | 160 | 137 | |
| MERLOT J | VB | ST EMILION | 214 | 12,66 | 5,00 | 2,2 | 3,20 | 188 | 113 | 232 |
| MERLOT | VB | ST PHILIPPE D'AIGUILHE | 204 | 12,06 | 4,85 | 2,7 | 3,19 | 154 | 152 | 217 |
| MERLOT | VB | ST MAGNE de CASTILLON | 209 | 12,36 | 5,15 | 3,0 | 3,17 | 92 | 152 | 205 |
| MERLOT I | VB | GENISSAC | 196 | 11,59 | 4,65 | 2,5 | 3,26 | 193 | 168 | |
| MERLOT | VB | STE EULALIE | 204 | 12,06 | 5,30 | 3,2 | 3,17 | 88 | 140 | |
| MERLOT | VH | BEYCHAC | 181 | 10,70 | 6,30 | 4,7 | 3,10 | 189 | 141 | 138 |
| MERLOT L | VH | GUILLAC | 186 | 10,99 | 5,20 | 3,8 | 3,14 | 256 | 150 | |
| MERLOT | VB | STE TERRE | 194 | 11,47 | 5,00 | 3,1 | 3,25 | 201 | 146 | 156 |
| MERLOT | VB | VIGNONET | 192 | 11,35 | 5,60 | 4,3 | 3,20 | 142 | 160 | 154 |
| MERLOT | VH | JUILLAC | 192 | 11,35 | 6,30 | 4,6 | 3,11 | 156 | 175 | |
| Moyenne au 24 août 2015 | | | 194 | 11,46 | 5,42 | 3,6 | 3,17 | 160 | 153 | 184 |
| <i>Moyenne au 25 août 2014</i> | | | <i>162</i> | <i>9,56</i> | <i>8,48</i> | <i>8,15</i> | <i>2,99</i> | <i>93</i> | <i>191</i> | <i>127</i> |

ROUGES:

Les parcelles de merlot présentent dans l'ensemble, une bonne homogénéité et un bon potentiel.

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

La maturité progresse assez vite, il est donc indispensable d'assurer son suivi tant au niveau analytique qu'organoleptique (surtout pour les rosés de pressurage).

prochain contrôle le 31 août 2015

les Œnologues-conseils