

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	Vendangé							
MERLOT	VB	FRANCS	236	14,00	3,45	1,4	3,41	128	153	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	232	13,80	3,35	1,3	3,40	192	178	
MERLOT	VB	CREON	208	12,35	4,00	2,1	3,37	211	157	90
MERLOT	VB	SOULIGNAC	196	11,65	3,75	2,1	3,27	148	175	
MERLOT	VB	CASTILLON	235	13,95	3,30	1,6	3,42	109	176	
MERLOT	VB	LIGNAN	210	12,50	3,80	2,6	3,43	132	156	
MERLOT	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	222	13,20	3,90	2,0	3,44	211	150	
MERLOT	VB	ST EMILION	240	14,25	3,85	1,0	3,32	173	132	
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	244	14,50	3,20	1,1	3,46	150	147	133
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	235	13,95	3,70	1,2	3,33	93	162	101
MERLOT	VB	GENISSAC	Vendangé							
MERLOT	VB	STE EULALIE	255	15,15	3,20	1,0	3,43	80	164	
MERLOT	VH	BEYCHAC	223	13,25	3,35	1,8	3,46	127	194	142
MERLOT	VH	GUILAC	197	11,70	4,80	1,8	3,09	160	119	
MERLOT	VB	STE TERRE	225	13,35	3,50	1,3	3,41	144	151	88
MERLOT	VB	VIGNONET	218	12,95	3,90	2,4	3,41	109	162	111
MERLOT	VB	JUILLAC	Vendangé							
Moyenne au 26 septembre 2016			225	13,37	3,67	1,6	3,38	144	158	111
<i>Moyenne au 19 septembre 2016</i>			<i>215</i>	<i>12,78</i>	<i>3,88</i>	<i>1,6</i>	<i>3,33</i>	<i>149</i>	<i>158</i>	<i>110</i>
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	Vendangé							
CAB FRANC	VB	SAINT JEAN DE BLAIGNAC	197	11,70	3,90	2,0	3,27	121	135	
CAB FRANC		SAINT PEY D'ARMENS	221	13,15	3,60	2,1	3,34	80	135	
Moyenne au 26 septembre 2016			209	12,43	3,75	2,1	3,31	101	135	#DIV/0!
<i>Moyenne au 19 septembre 2016</i>			<i>204</i>	<i>12,13</i>	<i>3,87</i>	<i>1,7</i>	<i>3,28</i>	<i>135</i>	<i>149</i>	<i>112</i>
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	Vendangé							
CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	190	11,30	4,40	2,6	3,16	181	126	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	248	14,75	3,05	1,7	3,47	129	159	149
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	227	13,50	3,85	1,6	3,34	218	83	78
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	195	11,60	4,80	4,3	3,30	180	127	
Moyenne au 26 septembre 2016			215	12,79	4,03	2,6	3,32	177	124	114
<i>Moyenne au 19 septembre 2016</i>			<i>202</i>	<i>12,03</i>	<i>4,32</i>	<i>2,7</i>	<i>3,28</i>	<i>170</i>	<i>134</i>	<i>113</i>

Rouges:

Merlots: Le TAV augmente cette semaine de 0°5, les acidités baissent très peu et le poids des baies reste constant. Le climat idéal de la semaine dernière (nuits fraîches, journées chaudes et ensoleillées, peu ou pas d'humidité) a conduit à une re-concentration des baies de raisin et à une faible évolution des foyers de botrytis.

En dégustation, les arômes végétaux ont quasiment disparus et les différences de maturité au sein des grappes commencent à se lisser.

Les parcelles fortement impactées par le ver de grappe sont à récolter ainsi que les jeunes plantes ayant souffert de stress hydrique. Pour les autres parcelles, on remarque parfois un flétrissement des grappes avec des chûtes de graines.

La maturité est proche si l'on veut vendanger sur le fruit frais. Les premiers moûts récoltés sont colorés, fruités et agréables en bouche.

Cabernet franc: Peu d'évolution tant au niveau du TAV que de l'acidité. Le poids des baies reste constant (si l'on compare les valeurs antérieures de ces 2 parcelles). En dégustation les raisins commencent à bien se goûter avec toutefois, quelques baies encore acides (hétérogénéité des grappes).

Cabernet Sauvignon: Bonne évolution au niveau analytique. En dégustation les baies restent acides, mais sur certains terroirs précoces la récolte, pour élaborer des rosés de pressage n'est pas à exclure.

