

BLANCS

<u>CEPAGES</u>	<u>Mode</u>			<u>degré</u>	<u>acidité</u>	<u>acide</u>		<u>azote</u>	<u>poids</u>
<u>BLANCS</u>	<u>de</u>	<u>COMMUNES</u>	<u>sucres</u>	<u>probable</u>	<u>totale</u>	<u>malique</u>	<u>pH</u>	<u>assim.</u>	<u>100</u>
	<u>conduite</u>		<u>g/l</u>	<u>(16,83g)</u>	<u>g/l H2SO4</u>	<u>g/l</u>		<u>mg/l</u>	<u>baies</u>
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES	184	10,95	5,75	4,1	3,05	131	170
SAUVIGNON BL	VH	GREZILLAC	194	11,55	4,70	2,5	3,07	159	158
SAUVIGNON BL	VB	CREON	198	11,75	6,65	5,2	3,08	136	186
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES	211	12,55	5,00	3,2	3,17	136	152
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINT GERMAIN DU PUCH	205	12,20	4,95	2,7	3,11	134	164
Moyenne au 27 août 2018			198	11,80	5,41	3,5	3,10	139	166
<i>Moyenne au 20 août 2018</i>			<i>180</i>	<i>10,66</i>	<i>6,81</i>	<i>5,3</i>	<i>2,95</i>	<i>116</i>	<i>151</i>
MUSCADELLE	VB	CREON	156	9,25	5,40	5,6	3,21	160	204
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	171	10,15	5,45	5,9	3,19	86	164
Moyenne au 27 août 2018			164	9,70	5,43	5,8	3,20	123	184
<i>Moyenne au 20 août 2018</i>			<i>145</i>	<i>8,58</i>	<i>6,80</i>	<i>7,5</i>	<i>3,10</i>	<i>98</i>	<i>174</i>
SEMILLON	VB	VAYRES	182	10,80	5,25	4,5	3,19	88	256
SEMILLON	VB	TIZAC DE CURTON	193	11,45	4,60	3,3	3,15	61	281
Moyenne au 27 août 2018			188	11,13	4,93	3,9	3,17	75	269
<i>Moyenne au 20 août 2018</i>			<i>163</i>	<i>9,68</i>	<i>6,48</i>	<i>5,9</i>	<i>3,01</i>	<i>64</i>	<i>243</i>

Blancs:

Bonne évolution sur tous les cépages avec une augmentation du TAV de plus d'un degré et une chute des acidités totales de plus de 1 g/l.

On note par contre une forte diminution de la quantité d'acide malique due aux fortes chaleurs de ce millésime.

La vigne continue à souffrir des fortes chaleurs et du manque d'eau

Il faut donc faire contrôler vos parcelles pour ne pas aller trop loin dans la maturité avec le risque de récolter des moûts qui auront une trop faible acidité.

L'état sanitaire reste correct pour l'instant, mais les orages prévus en milieu de semaine pourraient le détériorer rapidement.

Actuellement on observe quelques foyers de botrytis principalement dus à des éclatements de baies dans les grappes trop serrées. Il faut donc rester très vigilants.

ROUGES

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	IPT	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	202	12,00	5,00	2,6	3,19	70	138		
MERLOT	VB	FRANCS	203	12,05	5,10	3,1	3,24	147	156		
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	196	11,65	5,70	3,8	3,22	145	175		
MERLOT	VB	CREON	188	11,15	5,40	3,2	3,23	143	143	12,2	154
MERLOT	VB	TARGON	184	10,95	5,45	4,0	3,24	101	132		
MERLOT	VB	CASTILLON	205	12,20	5,15	3,3	3,26	80	180		
MERLOT	VB	LIGNAN	191	11,35	5,20	3,2	3,13	69	167		
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	183	10,85	5,25	3,6	3,25	149	143		
MERLOT J	VB	ST EMILION	217	12,90	4,70	1,8	3,25	131	134		
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	219	13,00	4,65	2,8	3,37	107	167	12,6	186
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	196	11,65	4,75	3,1	3,31	156	153	12,7	125
MERLOT I	VB	GENISSAC	200	11,90	4,55	2,3	3,40	219	151		
MERLOT	VB	STE EULALIE	224	13,30	4,60	2,4	3,31	30	148		
MERLOT	VH	BEYCHAC	205	12,20	5,10	3,8	3,33	76	162	13,1	186
MERLOT L	VH	GUILLAC	156	9,25	6,25	4,1	2,93	89	134		
MERLOT	VB	STE TERRE	198	11,75	4,35	2,2	3,27	91	144		140
MERLOT	VB	VIGNONET	183	10,85	5,25	3,8	3,22	100	174	13,5	97
MERLOT	VH	JUILLAC	196	11,65	5,50	3,9	3,25	124	189		
<i>Moyenne au 27 août 2018</i>			197	11,70	5,11	3,2	3,24	113	155		148
<i>Moyenne des parcelles non gelées 28 août 2017</i>			211	12,55	5,10	3,6	3,30	167	153		196

Rouges:

La maturité des merlots semble être en retard d'environ une semaine par rapport à 2017 avec un potentiel un peu plus faible que l'an passé. Cela peut s'expliquer par la flambée de mildiou sur ce cépage qui a entraîné, outre des pertes de rendement, des problèmes de véraison et de maturation.

Comme pour les cépages blancs, on peut remarquer que certaines parcelles ont déjà des acidités qui ont chuté ce qui peut poser des problèmes pour l'élaboration des rosés.

Le contrôle des parcelles destiné à l'élaboration de ce vin doit être réalisé courant de la semaine prochaine.

La teneur en anthocyanes (un peu plus faible que l'an passé à la même date) va évoluer favorablement si les écarts de température entre le jour et la nuit se maintiennent.