

**ROUGES**

CEPAGES	Mode de conduite	COMMUNES	sucre	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H2SO4)	acide malique g/l	pH	azote assim. mg/l	poids 100 baies	antho-cyanes
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	220	13,01	4,35	2,4	3,25	105	176	
MERLOT	VB	FRANCS	217	12,83	4,20	2,6	3,32	133	176	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	224	13,25	4,55	2,7	3,28	125	207	
MERLOT	VB	CREON	217	12,83	4,50	3,2	3,35	192	227	109
MERLOT	VB	SOULIGNAC	214	12,66	4,65	3,0	3,32	155	181	
MERLOT	VB	CASTILLON	227	13,43	3,80	2,2	3,37	103	196	
MERLOT	VB	LIGNAN								vendangé
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	221	13,07	4,25	2,9	3,36	136	145	
MERLOT N	VB	ST EMILION	231	13,67	3,90	1,8	3,37	188	136	183
MERLOT J	VB	ST EMILION	219	12,95	4,60	2,7	3,31	184	175	
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	229	13,55	3,45	2,2	3,43	158	195	214
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON								vendangé
MERLOT I	VB	GENISSAC	214	12,66	3,85	2,0	3,35	230	218	
MERLOT	VB	STE EULALIE	243	14,38	3,65	1,7	3,41	87	160	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	216	12,77	4,30	2,4	3,36	181	212	205
MERLOT L	VH	GUILLAC								vendangé
MERLOT	VB	STE TERRE								vendangé
MERLOT	VB	VIGNONET	228	13,49	3,35	2,4	3,51	133	177	
MERLOT	VH	JUILLAC	218	12,89	4,65	3,4	3,34	171	198	
<b>Moyenne au 29 septembre 2014</b>			<b>223</b>	<b>13,16</b>	<b>4,14</b>	<b>2,5</b>	<b>3,36</b>	<b>152</b>	<b>185</b>	<b>178</b>
<i>Moyenne au 22 septembre 2014</i>			<i>214</i>	<i>12,65</i>	<i>4,42</i>	<i>2,9</i>	<i>3,33</i>	<i>149</i>	<i>184</i>	<i>171</i>

<b>COT MALBEC</b>	<b>VH</b>	<b>CAMBLANES</b>	<b>201</b>	<b>11,88</b>	<b>4,90</b>	<b>4,1</b>	<b>3,18</b>	<b>110</b>	<b>226</b>	<b>180</b>
<i>COT MALBEC au 22 septembre 2014</i>			<i>190</i>	<i>11,23</i>	<i>5,35</i>	<i>4,8</i>	<i>3,14</i>	<i>98</i>	<i>212</i>	<i>124</i>

<b>CAB FRANC</b>	<b>VB</b>	<b>SAINT-LOUBES</b>	<b>233</b>	<b>13,78</b>	<b>3,90</b>	<b>2,6</b>	<b>3,40</b>	<b>133</b>	<b>141</b>	<b>81</b>
<b>CAB FRANC</b>	<b>VB</b>	<b>SAINT JEAN DE BLAIGNAC</b>								vendangé
<b>Moyenne au 29 septembre 2014</b>			<b>233</b>	<b>13,78</b>	<b>3,90</b>	<b>2,6</b>	<b>3,40</b>	<b>133</b>	<b>141</b>	<b>81</b>
<i>Moyenne au 22 septembre 2014</i>			<i>223</i>	<i>13,16</i>	<i>4,65</i>	<i>3,3</i>	<i>3,33</i>	<i>116</i>	<i>139</i>	<i>87</i>

<b>CAB. SAUVIGNON</b>	<b>VB</b>	<b>ROMAGNE</b>								vendangé
<b>CAB. SAUVIGNON</b>	<b>VH</b>	<b>SAINT QUENTIN DE BARON</b>	<b>210</b>	<b>12,42</b>	<b>4,50</b>	<b>3,2</b>	<b>3,27</b>	<b>139</b>	<b>132</b>	
<b>CAB. SAUVIGNON</b>	<b>VH</b>	<b>GENISSAC</b>	<b>221</b>	<b>13,07</b>	<b>4,30</b>	<b>4,0</b>	<b>3,44</b>	<b>101</b>	<b>151</b>	<b>146</b>
<b>CAB. SAUVIGNON</b>	<b>VB</b>	<b>ST-EMILION</b>	<b>207</b>	<b>12,24</b>	<b>4,85</b>	<b>3,8</b>	<b>3,33</b>	<b>204</b>	<b>114</b>	<b>170</b>
<b>CAB. SAUVIGNON</b>	<b>VH</b>	<b>MOULIETS</b>	<b>181</b>	<b>10,70</b>	<b>6,45</b>	<b>6,9</b>	<b>3,25</b>	<b>232</b>	<b>142</b>	
<b>Moyenne au 29 septembre 2014</b>			<b>205</b>	<b>12,11</b>	<b>5,03</b>	<b>4,5</b>	<b>3,32</b>	<b>169</b>	<b>135</b>	<b>158</b>
<i>Moyenne au 22 septembre 2014</i>			<i>201</i>	<i>11,86</i>	<i>5,36</i>	<i>4,7</i>	<i>3,28</i>	<i>162</i>	<i>145</i>	<i>215</i>

**ROUGES:**

Les parcelles de merlots sont en cours de récolte avec des rendements plus ou moins corrects.

Sur les parcelles non encore vendangées, on observe un réveil du botrytis, et une évolution de la pourriture aigre et du flétrissement. Ces parcelles sont à récolter sans trop tarder.

Les premières cuves en cours de fermentation alcoolique présentent des nûtes de fruits prometteuses, parfois acidulées.

Les cabernets francs suivent de près les merlots. Attention à leur état sanitaire! Les pellicules restent épaisses comme pour les merlots, ce qui nécessite un foulage soigneux et l'utilisation appropriée d'enzymes.

Les cabernets sauvignon ont une acidité totale encore un peu élevée et restent acides et verts en dégustation. Evolution à suivre sur la semaine à venir.

Soyez vigilant et consultez la météo!

