



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 08 septembre 2009

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	231	13,67	4,10	2,4	3,39	90		
MERLOT	VB	FRANCS	231	13,67	4,00	3,0	3,38	118		
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	214	12,66	4,75	3,0	3,26	164		
MERLOT	VH	LA SAUVE	198	11,71	6,55	5,4	3,15	102	170	174
MERLOT	VB	CREON	207	12,24	4,70	4,1	3,39	144		
MERLOT	VB	CAPIAN	218	12,89	3,80	2,8	3,44	134	139	234
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	201	11,88	4,55	3,3	3,40	145		
MERLOT N	VB	ST EMILION	244	14,44	3,45	1,6	3,49	122	125	296
MERLOT J	VB	ST EMILION	234	13,84	3,85	2,2	3,46	164		
MERLOT	VB	St Philippe d'Aiguille	247	14,62	4,00	2,1	3,39	102	157	273
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	209	12,36	4,65	2,6	3,21	116	167	160
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	211	12,48	4,55	2,9	3,18	112	163	164
MERLOT I	VB	GENISSAC	195	11,53	4,90	3,6	3,35	217		
MERLOT II	VB	GENISSAC	205	12,12	4,15	3,0	3,40	232		
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	203	12,00	4,55	3,8	3,32	93		
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	207	12,24	4,40	3,6	3,42	213	160	293
MERLOT L	VH	GUILLAC	233	13,78	3,90	2,9	3,38	246		
MERLOT	VB	STE TERRE	209	12,36	3,95	2,1	3,31	117		
MERLOT	VB	VIGNONET	215	12,72	4,10	3,4	3,42	155	159	172
MERLOT	2009	Moyenne 08 sept 2009	216	12,80	4,36	3,0	3,35	147	155	221
MERLOT	2009	rappel 01 sept 2009	206	12,21	4,75	3,4	3,30	140	148	228
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	179	10,58	4,50	3,1	3,20	95	154	84
CAB FRANC	VB	MOULON	182	10,75	6,10	5,6	3,14	84		
COT MALBEC	VH	CAMBLANES	193	11,41	6,30	5,2	3,09	88	202	243
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de Baron	179	10,58	6,95	0,1	3,07	205		
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	189	11,17	6,05	5,1	3,29	177	137	132
CAB. SAUVIGNON	VH	St GERMAIN DU PUCH	178	10,52	7,40	6,2	3,01	144		
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	169	9,98	7,35	6,0	3,04	136		
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	204	12,06	5,35	4,0	3,22	108	123	204
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	173	10,22	6,40	6,4	3,28	198		
CAB. SAUVIGNON	2009	Moyenne au 08 sept 2009	182	10,76	6,58	4,6	3,15	161	130	168

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100
	conduite			(16,83g)	(g/l H ₂ SO ₄)	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	Vayres	207	12,24	4,55	3,40	3,22	169	222
SAUVIGNON BL	VH	Guillac	217	12,83	6,05	4,90	3,17	267	219
SAUVIGNON BL	VB	Créon	212	12,54	6,15	5,00	3,06	110	172
SAUVIGNON GRIS	VB	St Loubès	226	13,37	4,50	2,60	3,21	170	156
SAUVIGNON GRIS	VH	St Germain du Puch	222	13,13	4,95	3,40	3,16	198	180
SAUVIGNON	2009	Moyenne 08 sept 2009	217	12,82	5,24	3,86	3,16	183	190
SAUVIGNON	2009	rappel 01 sept 2009	207	12,25	5,61	4,20	3,15	190	178
MUSCADELLE	VB	Souillac	193	11,41	5,05	5,40	3,31	156	197
MUSCADELLE	VB	Naujan et Postiac	199	11,76	3,95	3,40	3,30	139	174
SEMILLON	VB	Vayres	180	10,64	4,25	3,50	3,14	107	244

BLANCS:

Les conditions météorologiques permettent une très bonne évolution de la maturité, avec une augmentation de 5% en sucres en même temps qu'un gain de poids de 7% pour les sauvignons. Le raisin s'enrichit encore.

La maturité aromatique apparaît nettement dans certains **sauvignons** qui seront récoltés dans la semaine à venir.

Les **muscadelles** évoluent plus vite que les **sémillons** avec des acidités déjà basses.

ROUGES:

Les **merlots** augmentent également en sucre et en volume d'environ 5%, ce qui confirme la progression plutôt lente mais régulière de la maturité, avec une richesse en anthocyanes très prometteuse. L'acide malique est encore élevé.

Le **cabernet franc** sont encore acides et, suivant leur rendement, peuvent faire d'excellents rosés.

Les **cabernets sauvignons** et le **Malbec** sont encore très acides et à vérifier la semaine prochaine.

La dégustation des baies dans chaque parcelle sera déterminante et l'état sanitaire est toujours très bon.

Prochain contrôle le 15 septembre.

Les Oenologues-Conseils