

Maturité au 08 octobre 2012

<u>CEPAGES ROUGES</u>	Mode de conduite	<u>COMMUNES</u>	Sucres g/l	Degré probable (16,83g)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Acide malique g/l	pH	Azote assim. mg/l	Poids 100 baies	Anthocyanes
MERLOT	VB	Ste COLOMBE								
MERLOT	VB	FRANCS	232	13,73	3,95	2,6	3,46	155	203	
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24								
MERLOT	VB	CREON								
MERLOT	VB	CAPIAN								
MERLOT	VB	LIGNAN								
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	224	13,25	3,20	2,3	3,55	121	147	
MERLOT N	VB	ST EMILION	245	14,50	3,30	1,2	3,54	135	118	267
MERLOT J	VB	ST EMILION	234	13,84	3,65	1,6	3,43	160	157	
MERLOT	VB	Saint Philippe d'Aiguilhe	239	14,14	3,00	1,4	3,60	168	189	190
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON								
MERLOT	VB	CASTILLON								
MERLOT I	VB	GENISSAC	217	12,83	3,30	1,8	3,58	309	160	
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	231	13,67	3,50	1,9	3,51	137	213	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	226	13,37	3,45	2,3	3,55	230	154	
MERLOT L	VH	GUILLAC								
MERLOT	VB	STE TERRE								
MERLOT	VB	VIGNONET	224	13,25	3,65	2,3	3,47	117	190	161
MERLOT	2012	Moyenne 08 oct 2012	230	13,62	3,44	1,9	3,52	170	170	206
<i>MERLOT rappel</i>	<i>2012</i>	<i>moyenne 02 oct 2012</i>	<i>227</i>	<i>13,45</i>	<i>3,54</i>	<i>2,1</i>	<i>3,49</i>	<i>171</i>	<i>169</i>	<i>215</i>
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES								
CAB FRANC	VB	SAINT-AUBIN DE BRANNE	217	12,83	3,75	1,8	3,33	131	180	
COT MALBEC	VH	CAMBLANES								
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE								
CAB. SAUVIGNON	VH	Saint Quentin de Baron	210	12,42	4,55	3,0	3,28	186	134	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC								
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	230	13,61	3,75	2,3	3,42	110	116	231
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	208	12,30	4,75	4,4	3,41	170	140	
CAB. SAUVIGNON	2012	Moyenne au 08 oct 2012	216	12,78	4,35	3,2	3,37	155	130	231
<i>CAB. SAUVIGNON</i>	<i>2012</i>	<i>Rappel au 02 oct 2012</i>	<i>215</i>	<i>13,00</i>	<i>4,33</i>	<i>3,6</i>	<i>3,35</i>	<i>146</i>	<i>131</i>	<i>210</i>

ROUGES:

- La météo de ces derniers jours est très favorable à la maturation des raisins mais aussi au développement du Botrytis,
- On le voit, la moitié des merlots est récoltée, à maturité mais aussi souvent sous la pression d'un état sanitaire menacé,
- La maturité phénolique s'améliore notamment par une meilleure extractibilité des anthocyanes et une baisse significative de la contribution des tanins de pépins à la richesse polyphénolique totale
- Chaque parcelle non vendangée devra être visitée afin d'établir des priorités de récolte parfois urgente,
- Les cabernets francs suivront rapidement les merlots, comme c'est souvent le cas,
- Les cabernets sauvignons sont encore acides et peu murs mais leur résistance est mise à l'épreuve et ils sont à surveiller.