



CEPAGES ROUGES	Mode de conduite	COMMUNES	sucres	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	acide malique g/l	pH	azote assim. mg/l	poids 100 baies	antho- cyanes
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	210	12,48	4,55	2,9	3,26	95	189	
MERLOT	VB	SAINT CIBARD	207	12,30	5,55	4,1	3,26	117	189	
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	208	12,36	4,90	3,4	3,31	170	209	
MERLOT	VH	BELVES	207	12,30	4,45	3,0	3,31	102	185	
MERLOT	VB	CREON	199	11,82	5,35	4,0	3,29	182	163	172
MERLOT	VB	CAPIAN	222	13,19	4,55	2,9	3,43	266	157	
MERLOT	VB	LIGNAN	209	12,42	5,20	4,1	3,34	105	162	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	213	12,66	4,35	3,4	3,41	101	145	
MERLOT N	VB	ST EMILION	233	13,84	4,10	2,0	3,37	77	113	288
MERLOT J	VB	ST EMILION	224	13,31	4,60	2,6	3,32	147	139	
MERLOT	VB	Saint Philippe d'Aiguilhe	226	13,43	3,75	2,1	3,47	149	158	235
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	219	13,01	4,30	2,3	3,29	93	156	175
MERLOT I	VB	GENISSAC	222	13,19	4,35	2,7	3,45	265	155	
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	208	12,36	4,80	3,5	3,30	115	209	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	205	12,18	4,70	3,3	3,27	135	144	236
MERLOT L	VH	GUILLAC	197	11,71	5,60	3,4	3,15	138	151	
MERLOT	VB	STE TERRE	198	11,76	4,80	3,7	3,26	115	168	
MERLOT	VB	VIGNONET	201	11,94	4,65	3,7	3,33	117	177	187
MERLOT	2012	Moyenne 11 sept 2012	212	12,57	4,70	3,2	3,32	138	165	216
MERLOT rappel	2012	rappel 04 sept 2012	184	10,93	5,37	4,2	3,18	114	158	168
MERLOT rappel	2011	rappel 30 août 2011	205	12,18	4,39	2,3	3,36	159	146	219
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	198	11,71	4,50	3	3,30	136	154	94
CAB FRANC	VH	SAINT-AUBIN	176	10,4	5,90	4,4	3,04	71	143	

CEPAGES BLANCS	Mode de conduite	COMMUNES	sucres	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	acide malique g/l	pH	azote assim. mg/l	poids 100 baies
SAUVIGNON BL	VB	Vayres	201	11,88	4,15	2,60	3,17	215	184
SAUVIGNON BL	VH	Guillac	218	12,89	5,05	3,10	3,22	275	200
SAUVIGNON BL	VB	Créon	188	11,11	6,95	6,20	3,04	148	177
SAUVIGNON GRIS	VB	St Loubès	220	13,01	4,45	2,80	3,32	315	174
SAUVIGNON GRIS	VH	St Germain du Puch	228	13,49	4,55	2,80	3,20	117	154
SAUVIGNON	2012	Moyenne 4 septembre 2012	211	12,48	5,03	3,50	3,19	214	178
SAUVIGNON	2011	rappel 04 septembre 2012	180	10,61	5,96	4,95	3,05	167	170
MUSCADELLE	VB	Créon	177	10,46	5,55	6,20	3,23	131	210
MUSCADELLE	VB	Naujan et Postiac	160	9,45	4,95	5,20	3,15	77	184
SEMILLON	VB	Vayres	212	12,54	4,15	3,00	3,24	98	275
SEMILLON	VB	TIZAC	204	12,06	4,05	3,00	3,33	85	257

BLANCS :

- Evolution positive de la maturité par enrichissement en sucre et baisse importante de l'acidité grâce à une météo favorable
- Seule la dégustation des baies permettra de choisir le profil aromatique du vin fini;
- Le potentiel aromatique des sauvignons semble important;
- Les sémillons se présentent souvent très bien à la dégustation des baies;
- les crémants sont en cours de récolte.

ROUGES:

- Evolution rapide de la maturité grâce à une météo favorable;
- La taille des baies de Merlot est plus importante que la moyenne, il faudra en tenir compte en vinification;
- Après dégustation, certaines parcelles pourront être récoltées dès la semaine prochaine pour des rosés de pressée;
- La richesse en anthocyanes semble augmenter nettement, ce qui est un marqueur de bon potentiel qualitatif;
- Confirmation des 2 semaines de retard sur le calendrier de maturation 2011.