



## CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

**Maturité au 12 octobre 2010**

<u>CEPAGES</u>	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
<u>ROUGES</u>	de	<u>COMMUNES</u>	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100	cyanes
	conduite			(16,83g)	g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	g/l		mg/l	baies	
<b>MERLOT F</b>	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	<b>249</b>	<b>14,74</b>	<b>3,10</b>	<b>1,9</b>	<b>3,56</b>	<b>96</b>	<b>124</b>	
<b>CAB. SAUVIGNON</b>	VH	ST QUENTIN de BARON	<b>231</b>	<b>13,67</b>	<b>4,25</b>	<b>1,9</b>	<b>3,29</b>	<b>158</b>	<b>107</b>	<b>140</b>
<b>CAB. SAUVIGNON</b>	VH	GENISSAC	<b>245</b>	<b>14,50</b>	<b>3,45</b>	<b>2,1</b>	<b>3,42</b>	<b>116</b>		
<b>CAB. SAUVIGNON</b>	VB	ST-EMILION	<b>234</b>	<b>13,84</b>	<b>4,20</b>	<b>1,6</b>	<b>3,29</b>	<b>113</b>	<b>96</b>	<b>187</b>
<b>CAB. SAUVIGNON</b>	VH	MOULIETS	<b>203</b>	<b>12,00</b>	<b>5,20</b>	<b>4,8</b>	<b>3,38</b>	<b>132</b>	<b>140</b>	
<b>CAB. SAUVIGNON</b>	<b>2010</b>	<b>Moyenne au 12 oct 2010</b>	<b>228</b>	<b>13,50</b>	<b>4,28</b>	<b>2,6</b>	<b>3,35</b>	<b>130</b>	<b>114</b>	<b>164</b>
<i>CAB. SAUVIGNON</i>	<i>2010</i>	<i>Moyenne au 05 oct 2010</i>	<i>220</i>	<i>13,03</i>	<i>4,64</i>	<i>3,2</i>	<i>3,28</i>	<i>136</i>	<i>120</i>	<i>190</i>
<b>CAB FRANC</b>	VB	SAINT-LOUBES	<b>213</b>	<b>12,60</b>	<b>4,25</b>	<b>1,9</b>	<b>3,28</b>	<b>155</b>	<b>129</b>	<b>87</b>

### MERLOTS et CABERNETS FRANCS :

La récolte va se terminer dans les jours à venir suivant les objectifs produits ou les terroirs.

Les degrés potentiels, parfois élevés, réclament des précautions particulières au niveau de la fin des fermentations (souches de levures, activateurs, azote assimilable, températures)

### CABERNETS SAUVIGNONS:

La maturité évolue avec baisse d'acidité et augmentation des sucres. On constate une concentration due à une légère déshydratation des baies. Les conditions météo de ces derniers jours en sont responsables.

L'apparition de caractères fruités commence à prendre la place des dominantes végétales.

L'état sanitaire est parfois fragilisé par la pluie de dimanche dernier et certains terrains drainants vont précipiter la récolte par pression du Botrytis. Suivant nos analyses de maturité phénolique, les pépins sont, comme pour le Merlot, particulièrement murs et la contribution des tanins de pépins à la richesse polyphénolique totale est extrêmement faible.

Les anthocyanes sont à des niveaux records mais l'extractibilité est encore très faible : autour de 40%. Cela signifie que les cabernets sauvignons n'ont pas encore atteint, pour la plupart, la maturité et qu'il faudra savoir attendre encore une semaine ou plus.

Le potentiel qualitatif est comme les merlots et les cabernets francs: **remarquable**.

Dernier contrôle 2010, bonne fin de vendanges.

Les Oenologues-Conseils