

CEPAGES ROUGES	Mode de conduite	COMMUNES	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	217	12,83	4,30	2,6	3,27	90	160	
MERLOT	VB	FRANCS	217	12,83	5,20	3,7	3,30	95	191	
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	212	12,54	4,65	3,1	3,37	141	215	
MERLOT	VB	CREON	208	12,30	4,60	3,2	3,42	212	165	206
MERLOT	VB	CAPIAN	227	13,43	3,50	1,5	3,55	258	142	
MERLOT	VB	LIGNAN	216	12,77	4,75	3,9	3,41	120	164	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	218	12,89	4,20	3,2	3,47	113	150	
MERLOT N	VB	ST EMILION	237	14,02	3,60	1,5	3,43	121	118	301
MERLOT J	VB	ST EMILION	233	13,78	4,00	1,8	3,43	172	165	
MERLOT	VB	Saint Philippe d'Aiguilhe	231	13,67	3,75	1,9	3,48	144	125	245
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	228	13,49	4,10	1,9	3,30	89	161	154
MERLOT	VB	CASTILLON	216	12,77	4,20	2,5	3,37	82	181	
MERLOT I	VB	GENISSAC	227	13,43	3,70	2,3	3,51	242	145	
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	215	12,72	4,25	3,0	3,37	110	208	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	202	11,94	4,80	3,5	3,30	156	155	222
MERLOT L	VH	GUILLAC	220	13,01	4,55	2,4	3,33	162	160	
MERLOT	VB	STE TERRE	203	12,00	4,20	2,9	3,34	104	150	
MERLOT	VB	VIGNONET	209	12,36	4,05	2,9	3,40	100	192	165
MERLOT	2012	Moyenne 18 sept 2012	219	12,93	4,24	2,7	3,39	140	164	216
MERLOT rappel	2012	moyenne 11 sept 2012	212	12,57	4,70	3,2	3,32	138	165	216
MERLOT	2011	Rappel 13 septembre 2011	217	12,83	3,64	1,8	3,44	171	147	232

CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	206	12,18	3,80	2,7	3,37	147	159	84
CAB FRANC	VB	SAINT-AUBIN DE BRANNE	195	11,53	4,50	2,9	3,16	122	164	
COT MALBEC	VH	CAMBLANES	206	12,18	5,25	4,5	3,16	77	188	
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	202	11,94	4,65	3,4	3,33	107	174	
CAB. SAUVIGNON	VH	Saint Quentin de Baron	189	11,17	5,60	4,6	3,15	190	127	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	214	12,66	4,45	3,6	3,34	86	148	183
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	208	12,30	4,45	3,2	3,25	78	107	231
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	180	10,64	6,75	7,3	3,19	142	138	
CAB. SAUVIGNON	2012	Moyenne au 18 sept 2012	199	11,74	5,18	4,4	3,25	121	139	207
CAB. SAUVIGNON	2011	Rappel au 13 sept 2011	202	11,94	4,51	3,2	3,33	147	132	274

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	pois 100 baies
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES	200	11,82	3,75	2,40	3,20	191	168
SAUVIGNON BL	VB	CREON	212	12,54	5,75	4,70	3,15	163	213
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES	227	13,43	3,40	2,00	3,42	309	175
SAUVIGNON GRIS	VH	St Germain du Puch	232	13,73	4,55	2,90	3,23	158	161
SAUVIGNON	2012	Moyenne 18 septembre 2012	218	12,88	4,36	3,00	3,25	205	179
SAUVIGNON	2012	Moyenne 11 septembre 2012	211	12,48	5,03	3,50	3,19	214	178
MUSCADELLE	VB	CREON	205	12,12	4,55	4,70	3,34	136	222
MUSCADELLE	VB	NAUJEAN ET POSTIAC	174	10,28	4,40	4,50	3,20	103	184
SEMILLON	VB	VAYRES	215	12,72	4,00	2,60	3,26	90	261
SEMILLON	VB	TIZAC	220	13,01	3,80	2,60	3,23	99	237

BLANCS :

- Evolution plus lente de la maturité et des acidités grâce à des températures plus fraîches ;
- Forte hétérogénéité sur muscadelles et sémillons ;
- Sur sémillon, vigilance par rapport aux pH qui augmentent ;
- Etat sanitaire globalement satisfaisant, mais à surveiller ;
- Les sauvignons sont en cours de récolte. Ils présentent de très beaux arômes, à confirmer par la dégustation des baies.

ROUGES:

- Fort ralentissement de la maturité malgré des degrés assez élevés, les pellicules restent très dures et astringentes ;
- La taille des baies de Merlot est plus importante que la moyenne, il faudra en tenir compte en vinification ;
- Après dégustation, certaines parcelles sont à récolter pour des rosés de pressée ;
- Pas d'augmentation de la richesse en anthocyanes ;
- Confirmation des 2 semaines de retard sur le calendrier de maturation 2011.