



# CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

## Maturité au 23 août 2011

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
ROUGES	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100	cyanes
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies	
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	216	12,77	4,25	2,2	3,31	107	134	
MERLOT	VB	FRANCS	204	12,06	4,35	2,7	3,37	194	142	
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	190	11,23	5,15	3,7	3,29	196	172	
MERLOT	VH	LA SAUVE	213	12,60	4,80	3,0	3,35	118	147	250
MERLOT	VB	CREON	185	10,93	4,75	3,4	3,33	162	142	
MERLOT	VB	CAPIAN	191	11,29	4,80	3,2	3,32	185	157	
MERLOT	VB	LIGNAN	192	11,35	5,15	3,9	3,28	95	165	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	203	12,00	5,00	3,1	3,32	102	135	
MERLOT N	VB	ST EMILION	238	14,08	4,55	2,0	3,42	137	94	325
MERLOT J	VB	ST EMILION	236	13,96	4,60	2,0	3,35	118	100	
MERLOT	VB	Saint Philippe d'Aiguille	207	12,24	4,30	2,6	3,41	223	137	308
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	209	12,36	5,05	2,0	3,16	131	145	215
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	207	12,24	5,10	2,4	3,20	155	147	218
MERLOT I	VB	GENISSAC	209	12,36	4,55	2,8	3,46	225	147	
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	199	11,76	5,05	3,8	3,34	136	168	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	182	10,75	5,60	3,6	3,16	181	161	
MERLOT L	VH	GUILLAC	185	10,93	5,00	2,2	3,16	192	126	
MERLOT	VB	STE TERRE	202	11,94	4,15	2,8	3,38	167	147	
MERLOT	VB	VIGNONET	203	12,00	4,00	3,0	3,43	162	147	279
MERLOT	2011	Moyenne 23 août 2011	204	12,04	4,75	2,9	3,32	157	143	266
MERLOT rappel	2010	Moyenne 08 sept 2010	230	13,62	4,92	2,4	3,28	117	130	255
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	198	11,71	4,7	2,7	3,23	57	115	151
CAB FRANC	VB	SAINT-AUBIN	183	10,81	4,5	2,6	3,16	125	151	
COT MALBEC	VH	CAMBLANES	179	10,58	5,30	5,4	3,26	102	175	171

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	Vayres	182	10,75	5,30	3,50	3,04	101	196
SAUVIGNON BL	VB	Créon	184	10,87	6,30	5,10	3,06	162	198
SAUVIGNON BL	VH	Guillac	176	10,4	5,55	3,70	3,05	245	166
SAUVIGNON GRIS	VB	St Loubès	230	13,61	4,25	1,90	3,16	67	120
SAUVIGNON GRIS	VH	St Germain du Puch	216	12,77	5,45	3,20	3,08	130	162
SAUVIGNON	2011	Moyenne 23 août 2011	198	11,68	5,37	3,48	3,08	141	168
SAUVIGNON	2011	Rappel 16 août 2011	169	9,96	6,70	5,36	2,94	122	163
SAUVIGNON	2010	rappel 08 sept 2010	214	12,62	5,69	3,44	3,10	131	171
MUSCADELLE	VB	Créon	182	10,75	5,30	3,50	3,04	101	196
MUSCADELLE	VB	Naujan et Postiac	191	11,29	4,15	4,10	3,34	168	189
SEMILLON	VB	Vayres	195	11,53	4,35	3,00	3,22	139	231
SEMILLON	VB	TIZAC de CURTON	185	10,93	4,75	3,70	3,14	128	235

### BLANCS :

L'élévation de plus de 15% de la concentration en sucres et la baisse importante de l'acide malique confirment une évolution très rapide de la maturité de tous les cépages blancs en 8 jours.

Les équilibres pour la récolte des crémants sont atteints cette semaine.

La moyenne des **sauvignons** est comparable au niveau de maturité du 08 septembre 2010 avec une richesse en sucre un peu moindre mais un excellent équilibre acide. L'avance d'au moins 10 jours est confirmée.

Les raisins neutres, sans expression fruitée, doivent attendre encore une évolution favorable. La progression du Botrytis peut seule justifier une récolte précoce. Les parcelles de référence de **muscadelle** et de **sémillon** présentent un très bon état sanitaire et une belle homogénéité malgré une évolution rapide de la maturité.

### ROUGES :

Les **merlots** présentent un équilibre acide comparable au 8 septembre 2010, ce qui confirme la précocité du millésime de 15 jours. La concentration en sucres inférieure de 10% devrait donner un millésime plus modéré en alcool que l'exceptionnel 2010.

La taille des baies est légèrement supérieure à 2010 mais reste modeste et la richesse importante en anthocyanes laisse présager un vin riche et coloré et donc de grande qualité. L'état sanitaire est souvent irréprochable et la dégustation des baies donne déjà des nuances fruitées prometteuses.

Les **cabernets francs** et le **malbec** présentent la même précocité que les merlots avec une richesse en sucre probablement inférieure à 2010, mais un très bon équilibre acide, ce qui est toujours souhaitable pour un grand vin.

La dégustation des baies dans chaque parcelle sera déterminante pour décider de la récolte dans les semaines à venir.

**Remarque:** Les teneurs en azote assimilable par les levures sont très variables et parfois faibles. L'azote est indispensable à un bon déroulement des fermentations et surtout un bon achèvement des sucres. Cela justifie un dosage de cette richesse en azote sur les contrôles de maturité ou à la mise en cuve.

Prochain contrôle le 30 août

Les Oenologues-Conseils