



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 06 sept 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	221	13,07	3,60	1,4	3,38	99	133	
MERLOT	VB	FRANCS	218	12,89	4,25	2,4	3,35	112	152	
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	201	11,88	4,55	2,7	3,39	217	184	
MERLOT	VH	LA SAUVE	223	13,19	3,80	1,9	3,44	131	146	204
MERLOT	VB	CREON	199	11,76	4,05	2,4	3,46	200	158	
MERLOT	VB	CAPIAN	202	11,94	4,00	2,1	3,45	199		
MERLOT	VB	Lignan	213	12,60	4,05	2,5	3,47	131	164	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	206	12,18	4,25	2,4	3,35	112		
MERLOT N	VB	ST EMILION	230	13,61	3,45	0,9	3,43	179	99	319
MERLOT J	VB	ST EMILION	233	13,78	3,70	1,2	3,37	137	118	
MERLOT	VB	Saint Philippe d'Aiguilhe	215	12,72	3,60	1,5	3,53	230	157	249
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	222	13,13	4,10	1,1	3,29	135	142	202
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	208	12,30	4,65	1,9	3,26	143	126	205
MERLOT I	VB	GENISSAC	208	12,30	3,55	1,9	3,57	253	165	
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	214	12,66	4,15	2,6	3,47	160	181	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	199	11,76	4,25	2,1	3,34	189	168	
MERLOT L	VH	GUILLAC	216	12,77	4,00	1,1	3,35	239	135	
MERLOT	VB	STE TERRE	201	11,88	3,45	1,7	3,54	153	157	
MERLOT	VB	VIGNONET	216	12,77	3,30	2,0	3,54	169	152	294
MERLOT	2011	Moyenne 06 sept 2011	213	12,59	3,93	1,9	3,42	168	149	246
MERLOT rappel	2011	rappel 30 août 2011	205	12,13	4,39	2,3	3,36	159	146	219
MERLOT	2010	rappel 22 sept 2010	255	15,10	3,80	1,7	3,41	125	129	281
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	222	13,13	3,65	1,6	3,36	87	128	119
COT MALBEC	VH	CAMBLANES	199	11,76	3,65	2,9	3,27	72	215	245
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	184	10,87	5,50	4,3	3,22	135	129	
CAB. SAUVIGNON	VH	Saint Quentin de Baron	202	11,94	4,75	3,1	3,29	217	111	
CAB. SAUVIGNON	VH	GÉNISSAC	206	12,18	4,30	2,8	3,36	153	151	170
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	213	12,60	4,00	2,0	3,33	109	105	363
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	177	10,46	5,65	5,4	3,28	167	158	
CAB. SAUVIGNON	2011	Moyenne au 06 sept 2011	196	11,61	4,84	3,5	3,30	156	131	267
CAB. SAUVIGNON	2010	<i>Moyenne au 22 sept 2010</i>	216	12,80	5,22	3,5	3,24	132	118	216

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
SEMILLON	VB	Vayres	209	12,36	3,25	1,70	3,36	155	251
MUSCADELLE	VB	Naujan et Postiac	202	11,94	3,45	3,20	3,41	166	197

Certaines parcelles ont malheureusement disparu du tableau car elles ont été récoltées dans l'urgence suite à la grêle de la semaine dernière. Celle-ci a touché plusieurs secteurs et notamment 3000 ha autour de Branne .1000 ha ont été récoltés dans les 48heures car ils n'avaient plus de feuilles et les raisins étaient touchés.

BLANCS :

Comme prévu les sauvignons ont été récoltés dans ces huit derniers jours. Certaines **muscadelles** et certains **sémillons** restent encore à récolter cette semaine. Il faut être vigilant sur le caractère parfois fade de certains raisins suite aux pluies répétées et attendre quelques jours pour récolter. On peut espérer une meilleure expression aromatique, malgré une acidité déjà trop faible.

ROUGES :

Les merlots voient leur acidité baisser de 10%, la richesse en anthocyanes augmente de 10% et le chargement en sucres continue avec une augmentation de 5%. Cela confirme que la maturité technologique va bientôt être atteinte. Ceux qui souhaitent faire du rosé en pressurage direct peuvent envisager de récolter dans les jours à venir. La dégustation des baies est encore trop souvent décevante et seules quelques parcelles précoces sont aromatiques et seront récoltées en début de semaine prochaine. La maturité phénolique n'est en général pas atteinte mais la richesse en anthocyanes est importante, à un niveau très prometteur et avec une extractibilité qui dépasse déjà fréquemment les 50%. La maturité des pépins évolue et on trouve des parcelles qui sont déjà en dessous du pourcentage espéré de 35 (plus c'est bas, mieux c'est). La richesse polyphénolique totale dépasse elle aussi le seuil intéressant des 60. Toutes ces informations fondamentales dans la décision de récolter nous sont données par les analyses de la maturité phénolique selon la méthode Glories.

Les **cabernets** francs suivront souvent de près la récolte des merlots.

Les **cabernets sauvignons** évoluent favorablement et montrent la même avance de quinze jours sur 2010.

Prochain contrôle le 13 septembre.

Les Oenologues-Conseils