



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 13 septembre 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 H ₂ SO ₄)	g/l		mg/l	baies	
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	223	13,19	3,50	1,2	3,37	96	128	
MERLOT	VB	FRANCS	217	12,83	3,15	1,7	3,49	206	144	
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	210	12,42	4,05	2,4	3,43	222	176	
MERLOT	VH	LA SAUVE	223	13,19	3,30	1,7	3,44	142	144	207
MERLOT	VB	CAPIAN	206	12,18	3,55	2,3	3,50	199	140	
MERLOT	VB	LIGNAN	217	12,83	3,80	2,4	3,49	117	161	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	206	12,18	4,05	2,3	3,35	121	131	
MERLOT N	VB	ST EMILION	237	14,02	3,05	1,1	3,49	175	96	292
MERLOT J	VB	ST EMILION	229	13,55	3,55	1,0	3,34	133	109	
MERLOT	VB	St Philippe d'Aiguille	219	12,95	3,25	1,5	3,58	236	146	236
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	224	13,25	4,00	1,0	3,27	145	140	
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	215	12,72	4,50	1,7	3,29	156	154	195
MERLOT	VB	GENISSAC	213	12,60	3,25	1,4	3,61	212	152	
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	216	12,77	3,95	2,6	3,48	164	183	
MERLOT	VB	STE TERRE	208	12,30	3,40	1,7	3,47	180	166	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	207	12,24	4,25	2,0	3,36	229	164	
MERLOT	VB	VIGNONET	217	12,83	3,20	1,9	3,49	173	158	232
MERLOT	2011	Moyenne 13 sept 2011	217	12,83	3,64	1,8	3,44	171	147	232
MERLOT rappel	2011	Moyenne 06 sept 2011	213	12,59	3,93	1,9	3,42	168	149	246
MERLOT	2010	<i>rappel : 29 sept 2010</i>	257	15,22	3,48	1,7	3,46	103	127	272
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	228	13,49	3,45	1,5	3,46	109	122	126
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de Baron	198	11,71	4,90	3,0	3,15	178	113	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	219	12,95	3,75	2,4	3,47	130	145	209
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	192	11,35	4,85	3,6	3,28	102	140	
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	215	12,72	3,70	1,8	3,43	147	100	339
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	186	10,99	5,35	5,0	3,33	178	163	
CAB. SAUVIGNON	2011	Moyenne au 13 sept 2011	202	11,94	4,51	3,2	3,33	147	132	274
CAB. SAUVIGNON	2011	Moyenne 06 sept 2011	196	11,61	4,84	3,5	3,30	156	131	267
CAB. SAUVIGNON	2010	<i>Moyenne au 29 sept 2010</i>	217	12,81	4,58	3,3	3,26	126	124	195

BLANCS : La récolte des blancs secs est terminée.

ROUGES :

Le chargement en sucres des **merlots** continue et l'acidité totale baisse encore. La maturité technologique n'est pas atteinte et la maturité phénolique évolue lentement, avec un palier qui semble marqué pour les anthocyanes. La dégustation des baies donne de nombreuses expressions de fruits déjà très agréables. La maturité des pépins n'est pas au rendez-vous et si l'état sanitaire parfois préoccupant le permet, nous pourrions attendre la semaine prochaine pour commencer l'essentiel de la récolte des merlots. Les pellicules des baies deviennent parfois fragiles au toucher, ce qui peut indiquer une présence importante de Botrytis et la nécessité de récolter rapidement. Une maturité phénolique incomplète obligera le vinificateur à arrêter l'extraction avant l'apparition de caractères astringents et amers dus aux tanins grossiers de pellicules et de pépins insuffisamment mûrs. Le pilotage délicat des vinifications devra se faire avec l'aide de nombreuses observations et dégustations avec votre Oenologue.

Les **cabernets francs** sont déjà récoltés pour faire des rosés et les autres évoluent nettement vers une maturité complète. Leur récolte suivra celle des merlots .

Les **cabernets sauvignons** évoluent positivement avec une richesse en anthocyanes importante. Il faudra savoir les attendre .

Le suivi analytique de la maturité phénolique est aussi important que la dégustation des baies. A cause des conditions très différentes, et de la pression plus ou moins marquée du Botrytis, l'observation de chaque parcelle est déterminante dans la décision de récolter.

Prochain contrôle le 20 septembre.

Les Oenologues-Conseils