



## CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

**Maturité au 20 septembre 2011**

<u>CEPAGES</u>	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	
<u>ROUGES</u>	de	<u>COMMUNES</u>	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100	
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies	
MERLOT	VB	FRANCS	222	13,13	3,20	1,7	3,53	234	147	
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	214	12,66	3,90	2,0	3,47	223	182	
MERLOT	VB	LIGNAN	223	13,19	3,40	2,1	3,48	138	168	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	213	12,60	3,45	1,8	3,37	142	131	
MERLOT J	VB	ST EMILION	233	13,78	3,15	0,9	3,41	177	103	
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	221	13,07	3,65	2,2	3,47	180	178	
<b>MERLOT</b>	<b>2011</b>	<b>Moyenne 20 sept 2011</b>	<b>221</b>	<b>13,07</b>	<b>3,46</b>	<b>1,8</b>	<b>3,46</b>	<b>182</b>	<b>152</b>	
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	236	13,86	3,05	1,1	3,54	142	120	
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de BARON	209	12,36	4,65	2,9	3,27	250	122	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	223	13,19	3,40	2,1	3,45	137	143	
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	216	12,77	3,75	1,7	3,41	172	98	
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	187	11,05	4,60	4,1	3,37	154	176	
CAB. SAUVIGNON	2011	Moyenne au 20 sept 2011	209	12,34	4,10	2,7	3,38	178	135	
CAB. SAUVIGNON	2011	Moyenne 13 sept 2011	202	11,94	4,51	3,2	3,33	147	132	

### ROUGES :

Les merlots sont en pleine récolte suivant les terroirs. La maturité technologique est souvent atteinte. En ce qui concerne la maturité phénolique, les analyses réalisées selon la méthode Glories montrent une très bonne évolution de l'extractibilité des anthocyanes même si leur richesse naturelle est parfois modeste. C'est un signe évident de maturité avancée. A l'inverse de 2010, la contribution des tanins de pépins à la richesse phénolique totale dépasse parfois les 50% alors qu'elle était de moins de 30% l'année dernière. Cela signifie que leur présence est trop importante et si l'extraction en milieu alcoolique n'est pas maîtrisée, cela produira des vins amers et astringents avec des tanins grossiers et des fins de bouche asséchantes qui ne correspondent plus à la demande des consommateurs. Le pilotage des macérations se montre d'ores et déjà délicat et nécessite du doigté et des dégustations précises.

Les **cabernets francs** confirment leur très bonne évolution et leur récolte se fera souvent en même temps que les derniers merlots.

Les **cabernets sauvignons** évoluent toujours. La dégustation des baies commence à donner des signes du grande richesse en couleur avec une absence de caractère végétal mais encore un peu de fruité vert. Ils ne sont pas suffisamment mûrs. Il faudra savoir les attendre tout en surveillant leur état sanitaire.

A cause de l'hétérogénéité des parcelles 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 27 septembre.

Les Œnologues-Conseils