



CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
ROUGES	de	COMMUNES	sucre	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	252	14,91	3,95	2,0	3,37	68	120	
MERLOT	VB	FRANCS	253	14,97	4,10	2,1	3,38	125	131	
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	252	14,91	4,10	2,0	3,36	151	164	
MERLOT	VH	LA SAUVE	251	14,85	3,70	2,0	3,42	85	147	272
MERLOT	VB	CREON	255	15,09	3,35	2,0	3,56	173	148	
MERLOT	VB	CAPIAN	254	15,03	3,75	1,7	3,43	167	114	
MERLOT	VB	LIGNAN	265	15,69	3,90	2,2	3,41	59	141	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	241	14,26	3,65	2,0	3,43	122	118	
MERLOT N	VB	ST EMILION	277	16,40	3,25	0,6	3,48	111	80	351
MERLOT J	VB	ST EMILION	268	15,86	3,45	0,9	3,41	107	95	
MERLOT	VB	BELVES	276	16,34	3,45	1,2	3,44	68	121	363
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	249	14,74	4,25	1,5	3,32	116	143	175
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	266	15,75	4,70	1,8	3,25	97	131	213
MERLOT I	VB	GENISSAC	229	13,55	3,70	1,1	3,49	286	127	
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	259	15,33	3,85	2,3	3,45	64	151	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	246	14,56	4,20	2,1	3,42	210	131	354
MERLOT L	VH	GUILLAC	244	14,44	4,20	1,6	3,30	183	116	
MERLOT	VB	STE TERRE	254	15,03	3,40	1,5	3,43	79	128	
MERLOT	VB	VIGNONET	256	15,15	3,25	1,6	3,53	95	141	242
MERLOT	2010	Moyenne 22 sept 2010	255	15,10	3,80	1,7	3,41	125	129	281
MERLOT rappel	2010	Moyenne 15 sept 2010	238	14,09	4,39	1,9	3,36	121	129	277
MERLOT	2009	rappel : 22 sept 2009	227	13,43	3,83	2,3	3,48	159	161	227
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	200	11,82	4,80	2,4	3,18	118	128	87
CAB FRANC	VB	SAINT-AUBIN	225	13,31	4,20	2,0	3,25	110	127	
CAB FRANC	VB	MOULON								
COT MALBEC	VH	CAMBLANES	229	13,55	4,80	3,1	3,21	32	174	366
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de Baron	214	12,66	5,35	2,7	3,15	162	104	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	239	14,14	4,15	2,8	3,34	70	134	230
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	197	11,65	6,20	4,4	3,12	162	119	
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	237	14,02	4,15	1,7	3,31	116	99	202
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	195	11,53	6,25	5,8	3,26	151	136	
CAB. SAUVIGNON	2010	Moyenne au 22 sept 2010	216	12,80	5,22	3,5	3,24	132	118	216

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucre	probable	totale	malique	pH	assim.	100
	conduite			(16,83g)	(g/l H ₂ SO ₄)	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES	259	15,33	4,50	2,30	3,33	127	196
SAUVIGNON GRIS	VH	ST GERMAIN DU PUCH	263	15,57	4,75	1,60	3,24	126	142
SAUVIGNON	2010	Moyenne 22 sept 2010	261	15,45	4,63	1,95	3,29	127	169
MUSCADELLE	VB	CREON	193	11,41	4,15	3,30	3,28	138	164
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	197	11,65	4,15	3,20	3,24	111	165
SEMILLON	VB	VAYRES	226	13,37	3,95	2,10	3,25	78	226
SEMILLON	VB	TIZAC	212	12,54	4,40	2,40	3,20	133	210

BLANCS :

La récolte des SAUVIGNONS est en cours avec des potentiels aromatiques très importants. Attention toutefois à la couleur de certains moûts qui risquent de rester trop colorés si l'on n'intervient pas au débouillage.

Les SEMILLONS sont généreux et leur récolte se fera avant une altération éventuelle du Botrytis, présent dans tout le vignoble, mais encore peu visible.

Les MUSCADELLES évoluent parfaitement bien et devraient donner des cuvées originales et remarquables.

ROUGES :

La maturation des MERLOTS progresse et la taille des grains ne varie pas mais le chargement en sucres continue. La concentration en anthocyanes atteint des niveaux qu'il faut bien qualifier de records. Sur les terroirs précoces, la récolte devrait commencer dans les huit jours qui viennent. La maturité phénolique n'est pas atteinte dans la plupart des cas et avant toute décision de récolte, il est prudent de la contrôler par la méthode GLORIES afin de juger de l'extractibilité des anthocyanes, leur richesse et la contribution des tanins de pépins qui guideront les cuvaisons. Les concentrations en sucres élevées et les faibles réserves en azote vont réclamer toutes les précautions œnologiques modernes. La majorité des MERLOTS sera vendangée en octobre.

Les CABERNETS FRANCS marquent le pas et sur des terroirs peu favorables, il sera parfois préférable de les vinifier précocément en rosés de pressée.

Les CABERNETS SAUVIGNONS mûrissent parfaitement et laissent espérer des cuvées d'exception si on a la patience de les vendanger parfaitement murs.

Le suivi analytique de la maturité phénolique est important et la dégustation des baies dans chaque parcelle sera déterminante.