



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 29 septembre 2010

CEPAGES	Mode	COMMUNES	degré	acidité	acide	pH	azote	poids	antho-
ROUGES	de		probable	totale	malique		assim.	100	cyanes
	conduite		(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies	
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	254	15,03	3,45	1,8	3,42	56	131
MERLOT	VB	FRANCS	253	14,97	3,60	2,1	3,44	104	133
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	254	15,03	3,90	1,9	3,39	163	156
MERLOT	VH	LA SAUVE	259	15,33	3,25	1,9	3,55	105	142
MERLOT	VB	CREON	250	14,80	3,30	1,0	3,46	118	100
MERLOT	VB	CAPIAN	255	15,09	3,45	1,8	3,44	105	123
MERLOT	VB	LIGNAN	260	15,39	3,60	2,1	3,44	64	142
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	248	14,68	3,45	1,8	3,42	56	131
MERLOT N	VB	ST EMILION	270	15,98	3,15	0,9	3,51	114	89
MERLOT J	VB	ST EMILION	265	15,69	3,30	1,0	3,46	118	100
MERLOT	VB	BELVES	273	16,16	2,90	1,4	3,57	81	122
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	251	14,85	3,80	1,6	3,32	112	135
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	259	15,33	4,25	1,7	3,30	91	128
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	263	15,57	3,15	2,0	3,53	54	150
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	248	14,68	4,05	2,2	3,48	218	111
MERLOT	VB	VIGNONET	253	14,97	3,00	1,6	3,57	93	143
MERLOT	2010	Moyenne 29 sept 2010	257	15,22	3,48	1,7	3,46	103	127
MERLOT rappel	2010	Moyenne 22 sept 2010	255	15,10	3,80	1,7	3,41	125	129
MERLOT	2009	rappel : 29 sept 2009	238	14,07	3,66	2,1	3,63	173	239
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	209	12,36	4,15	1,9	3,26	134	123
CAB FRANC	VB	SAINT-AUBIN	231	13,67	3,35	1,7	3,27	118	128
COT MALBEC	VH	CAMBLANES	245	14,50	4,20	2,5	3,25	28	157
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de BARON	216	12,77	4,60	2,6	3,19	162	117
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	240	14,20	4,00	2,9	3,32	75	140
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	201	11,88	5,40	4,0	3,12	138	131
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	226	13,37	4,15	2,1	3,27	112	101
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	200	11,82	4,75	4,7	3,38	144	129
CAB. SAUVIGNON	2010	Moyenne au 29 sept 2010	217	12,81	4,58	3,3	3,26	126	124
CAB. SAUVIGNON	2010	Moyenne 22 sept 2010	216	12,80	5,22	3,5	3,24	132	118

CEPAGES	Mode	COMMUNES	degré	acidité	acide	pH	azote	poids
BLANCS	de		probable	totale	malique		assim.	100
	conduite		(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies
MUSCADELLE	VB	CREON	211	12,48	3,80	3,10	3,37	124
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	202	11,94	3,95	3,50	3,27	134

BLANCS :

La récolte des SAUVIGNONS se termine.

Les SEMILLONS sont en cours de vendange.

Les MUSCADELLES présentent un excellent potentiel aromatique à préserver.

ROUGES :

Le chargement en sucres et en anthocyanes des MERLOTS semble avoir atteint le palier de la maturité technologique et seule l'acidité totale évolue faiblement. En ce qui concerne l'analyse, la concentration en sucre, mesurée à 257g/l, correspond à un degré potentiel théorique énorme de 15,22% vol mais dans la réalité des chais, si les levures utilisent 18,5g de sucre pour faire 1 degré d'alcool, cela donnera des vins finis à moins de 14% vol.

La maturité phénolique, avec notamment le pourcentage d'extractibilité des anthocyanes, et la dégustation des baies, détermineront la date de récolte. Celle-ci devrait avoir lieu dans les jours qui viennent pour les premiers, et dans la majorité la semaine prochaine.

Les CABERNETS FRANCS évoluent nettement vers une maturité à confirmer au prochain contrôle.

Le MALBEC a subi une forte et significative évolution en une semaine.

Les CABERNETS SAUVIGNONS évoluent très lentement, et les baies ont, dans le même temps, légèrement grossi, sans doute en réaction aux faibles pluies de la fin de semaine dernière. Il faudra savoir attendre leur maturité.

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

Prochain contrôle le 05 octobre.

Les Oenologues-Conseils