

BLANCS

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100
	conduite		g/l	(16.83g)	(g/l H ₂ SO ₄)	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES	201	11,95	4,35	2,7	3,20	123	151
SAUVIGNON BL	VH	GREZILLAC	169	10,05	5,30	3,4	3,03	199	159
SAUVIGNON BL	VB	CREON	180	10,70	6,20	5,1	3,03	86	190
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES	205	12,20	4,30	3,0	3,18	170	145
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINT GERMAIN DU PUCH	200	11,90	4,55	2,9	3,17	172	169
Moyenne au 05 septembre 2016			191	11,36	4,94	3,4	3,12	150	163
<i>Moyenne au 29 août 2016</i>			<i>172</i>	<i>10,19</i>	<i>6,10</i>	<i>4,7</i>	<i>2,98</i>	<i>151</i>	<i>156</i>
MUSCADELLE	VB	CREON	179	10,65	5,00	5,5	3,25	138	231
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	177	10,50	4,90	5,2	3,16	101	168
Moyenne au 05 septembre 2016			178	10,58	4,95	5,4	3,21	120	200
<i>Moyenne au 29 août 2016</i>			<i>152</i>	<i>9,00</i>	<i>5,88</i>	<i>6,6</i>	<i>3,13</i>	<i>118</i>	<i>180</i>
SEMILLON	VB	VAYRES	165	9,80	4,50	4,0	3,16	102	236
SEMILLON	VB	TIZAC	180	10,70	4,55	3,4	3,15	100	225
Moyenne au 05 septembre 2016			173	10,25	4,53	3,7	3,16	101	231
<i>Moyenne au 29 août 2016</i>			<i>151</i>	<i>8,95</i>	<i>5,90</i>	<i>5,5</i>	<i>3,00</i>	<i>99</i>	<i>222</i>

Blancs:

Evolution normale de la maturité avec une augmentation de plus d'1%vol sur tous les cépages et une diminution des acidités totales d'environ 1 point. L'acide malique, dégradé par les fortes chaleurs de la semaine dernière, voit sa teneur diminuer de plus d'1 point, tous cépages confondus.

L'absence de précipitation a pour conséquence une stabilité du poids des 100 baies.

Au vignoble, nous observons quelques grains botrytisés (surtout sur sauvignon blanc) qui semblent pour l'instant en sommeil. Les brouillards matinaux des derniers jours et les précipitations prévues par la météo dans les jours à venir risquent de réveiller ces foyers de botrytis.

Il faut donc être très vigilant, d'autant plus que les pellicules sont fines et présentent parfois des blessures (portes ouvertes à la pourriture).

Aromatiquement, les sauvignons sont actuellement sur le neutre, la dégustation des baies est fortement recommandée pour déterminer l'optimum aromatique.

Les premiers coups de ciseaux ont été entendus pour l'élaboration des vins de base crémant.

ROUGES

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	212	12,60	4,70	2,4	3,19	100	153	
MERLOT	VB	FRANCS	197	11,70	4,85	3,0	3,19	75	147	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	205	12,20	5,15	2,9	3,19	142	165	
MERLOT	VB	CREON	177	10,50	5,80	3,8	3,19	146	160	123
MERLOT	VB	SOULIGNAC	157	9,35	5,70	4,0	3,14	107	143	
MERLOT	VB	CASTILLON	197	11,70	4,85	3,2	3,20	84	185	
MERLOT	VB	LIGNAN	188	11,15	4,75	3,6	3,26	108	157	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	194	11,55	5,20	4,0	3,25	155	148	
MERLOT J	VB	ST EMILION	210	12,50	5,05	2,4	3,19	122	128	
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	208	12,35	4,65	2,4	3,21	125	157	155
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	194	11,55	4,90	2,6	3,16	66	151	127
MERLOT I	VB	GENISSAC	195	11,60	4,55	2,6	3,32	255	177	
MERLOT	VB	STE EULALIE	204	12,10	4,70	2,7	3,17	64	167	
MERLOT	VH	BEYCHAC	202	12,00	5,00	3,3	3,26	83	169	132
MERLOT L	VH	GUILLAC	139	8,25	6,05	4,1	2,96	103	111	
MERLOT	VB	STE TERRE	196	11,65	4,45	2,5	3,18	108	137	120
MERLOT	VB	VIGNONET	186	11,05	4,45	3,7	3,27	101	158	117
MERLOT	VH	JUILLAC	215	12,75	4,95	3,4	3,29	143	153	
Moyenne au 05 septembre 2016			193	11,48	4,99	3,1	3,20	116	154	129
<i>Moyenne au 29 août 2016</i>			<i>172</i>	<i>10,21</i>	<i>5,91</i>	<i>4,10</i>	<i>3,05</i>	<i>114</i>	<i>145</i>	<i>114</i>
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	171	10,15	4,50	3,1	3,15	82	146	56
CAB FRANC	VB	SAINT JEAN DE BLAIGNAC	171	10,15	4,95	3,3	3,13	96	135	
CAB FRANC		SAINT PEY D'ARMENS	184	10,95	5,30	4,1	3,12	71	131	
Moyenne au 05 septembre 2016			175	10,42	4,92	3,5	3,13	83	137	56
<i>Moyenne au 07 septembre 2015</i>			<i>210</i>	<i>12,51</i>	<i>4,67</i>	<i>2,8</i>	<i>3,23</i>	<i>139</i>	<i>137</i>	<i>67</i>

Rouges:

Les résultats obtenus confirment nos observations du précédent contrôle.

Si les moyennes (tous secteurs confondus) laissent apparaître une évolution de la maturité avec une augmentation de + 1% vol environ du TAV et une baisse des acidités d'environ 1 point, l'examen au cas par cas montre la grande hétérogénéité selon les secteurs géographiques, les charges et les types de terrain.

Les TAV varient de 8.25% vol à 12.75% vol, et les acidités de 4.45 à 6.05 g(H₂SO₄)/L.

Comme pour les blancs, le poids des baies reste globalement stable. Les teneurs en anthocyanes augmentent mais elles restent encore faibles.

Au vignoble: la qualité des raisins est satisfaisante, mais elle peut vite se dégrader si les conditions climatiques deviennent défavorables. A surveiller de près!

En dégustation, les baies de merlot sont encore acides et les pellicules sont encore végétales.

Un contrôle de vos parcelles destinées à l'élaboration de vins rosé est à effectuer la semaine prochaine ainsi qu'un contrôle des parcelles les plus précoces.