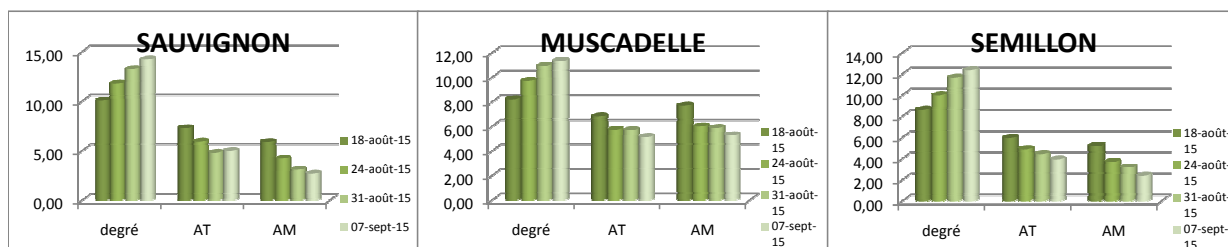


BLANCS

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucre	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	Vendangé						
SAUVIGNON BL	VH	GREZILLAC	Vendangé						
SAUVIGNON BL	VB	CREON	232	13,8	6,20	4,2	3,16	211	184
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINTE LOUBES	250	14,85	3,80	1,5	3,26	161	132
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINTE GERMAIN DU PUCH	236	14,00	4,95	2,3	3,13	160	158
Moyenne au 07 septembre 2015			239	14,22	4,98	2,7	3,18	177	158
<i>Moyenne au 31 août 2015</i>			<i>223</i>	<i>13,23</i>	<i>4,82</i>	<i>3,1</i>	<i>3,12</i>	<i>149</i>	<i>166</i>
MUSCADELLE	VB	CREON	191	11,35	5,15	5,3	3,30	190	191
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	Vendangé						
Moyenne au 07 septembre 2015			191	11,35	5,15	5,3	3,30	190	191
<i>Moyenne au 31 août 2015</i>			<i>185</i>	<i>10,94</i>	<i>5,70</i>	<i>5,9</i>	<i>3,19</i>	<i>168</i>	<i>213</i>
SEMILLON	VB	VAYRES	206	12,25	3,80	2,2	3,22	193	259
SEMILLON	VB	TIZAC	210	12,5	4,10	2,5	3,21	145	232
Moyenne au 07 septembre 2015			208	12,38	3,95	2,4	3,22	169	246
<i>Moyenne au 31 août 2015</i>			<i>198</i>	<i>11,68</i>	<i>4,43</i>	<i>3,2</i>	<i>3,17</i>	<i>148</i>	<i>246</i>

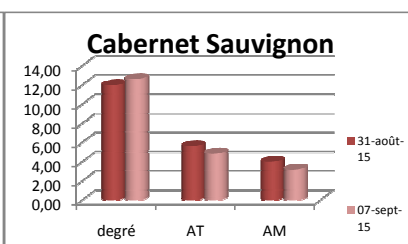
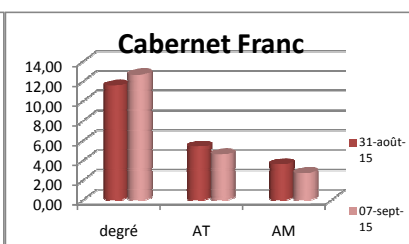
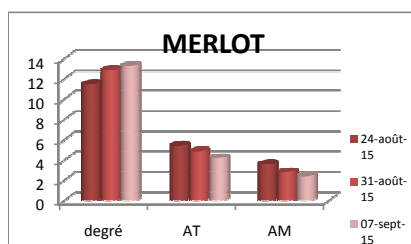
BLANCS :

Les premières parcelles de Sauvignon ont été vendangées. Certains moûts sont sensibles à l'oxydation et les traitements sur jus avant débouillage sont parfois nécessaires. Aromatiquement la palette d'arômes est très variée: des notes d'agrumes aux notes de fruits exotiques. Les degrés sont élevés et les acidités parfois basses: contrôler l'acide malique. Les semillons arrivent à maturité technologique et la dégustation des baies reste primordiale pour récolter au maximum aromatique.



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 H2SO4)	g/l		mg/l	baies	
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	223	13,25	4,20	1,7	3,27	199	154	
MERLOT	VB	FRANCS	216	12,85	4,35	2,8	3,30	182	160	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE	221	13,15	4,50	2,8	3,29	197	174	
MERLOT	VB	CREON	213	12,65	3,70	1,9	3,45	261	153	145
MERLOT	VB	SOULIGNAC	211	12,55	4,10	2,5	3,37	211	160	
MERLOT	VB	CASTILLON	222	13,20	4,40	2,7	3,27	118	198	
MERLOT	VB	LIGNAN	215	12,75	4,55	3,2	3,35	206	148	139
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	229	13,60	4,45	2,7	3,41	175	138	
MERLOT J	VB	ST EMILION	240	14,25	4,00	1,3	3,36	192	125	229
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	238	14,15	3,90	1,9	3,33	177	157	198
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	231	13,75	3,35	2,2	3,40	193	162	183
MERLOT I	VB	GENISSAC	230	13,65	3,70	1,4	3,39	226	171	
MERLOT	VB	STE EULALIE	233	13,85	4,05	2,1	3,34	140	168	
MERLOT	VB	BEYCHAC	216	12,85	5,00	3,2	3,29	223	152	137
MERLOT L	VH	GUILLAC	223	13,25	4,30	2,5	3,34	265	164	
MERLOT	VB	STE TERRE	216	12,85	3,85	1,8	3,40	201	142	151
MERLOT	VB	VIGNONET	215	12,75	4,45	2,9	3,33	160	167	151
MERLOT	VH	JUILLAC	230	13,65	4,70	3,1	3,27	213	164	
Moyenne au 07 septembre 2015			223	13,28	4,20	2,4	3,34	197	159	167
<i>Moyenne au 31 août 2015</i>			<i>217</i>	<i>12,87</i>	<i>4,85</i>	<i>2,80</i>	<i>3,30</i>	<i>182</i>	<i>154</i>	<i>187</i>
COT MALBEC	VH	CAMBLANES	194	11,55	4,90	4,1	3,11	115	184	133
<i>COT MALBEC au 31 août 2015</i>			<i>177</i>	<i>10,46</i>	<i>5,95</i>	<i>5,3</i>	<i>3,02</i>	<i>86</i>	<i>181</i>	<i>91</i>
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	221	13,15	4,40	2,3	3,29	164	131	67
CAB FRANC	VB	SAINT JEAN DE BLAIGNAC	206	12,25	4,30	2,5	3,25	146	139	
CAB FRANC		SAINT PEY D'ARMENS	212	12,6	5,10	3,3	3,19	125		
Moyenne au 07 septembre 2015			213	12,67	4,60	2,7	3,24	145	135	67
<i>Moyenne au 31 août 2015</i>			<i>195</i>	<i>11,55</i>	<i>5,37</i>	<i>3,6</i>	<i>3,14</i>	<i>115</i>	<i>131</i>	<i>77</i>
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	220	13,05	4,20	2,8	3,35	128	160	
CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	207	12,30	5,10	2,7	3,10	210	130	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	235	13,95	3,60	2,0	3,39	119	120	172
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	219	13,00	4,65	2,2	3,29	236	97	176
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	180	10,70	6,75	6,5	3,19	249	128	
Moyenne au 07 septembre 2015			212	12,60	4,86	3,2	3,26	188	127	174
<i>Moyenne au 31 août 2015</i>			<i>203</i>	<i>11,98</i>	<i>5,64</i>	<i>4,0</i>	<i>3,19</i>	<i>161</i>	<i>124</i>	<i>196</i>


ROUGES:

Les merlots poursuivent leur évolution avec des degrés déjà élevés et des acidités qui ont bien chuté. Les baies restent fermes et encore croquantes; les pellicules épaisses. L'état sanitaire est satisfaisant mais il faut être vigilant et surveiller la météo.

La dégustation des baies est indispensable et sera le facteur déterminant dans le choix de la date de récolte.

Les merlots en situation précoces seront vendangés vraisemblablement aux alentours du 20-21 septembre.

Les cabernets francs ont atteint une maturité suffisante pour élaborer des rosés de pressurage.

Les cabernets sauvignon ont un très bon potentiel mais peuvent encore attendre.