

**BLANCS**

<u>CEPAGES</u>	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
<u>BLANCS</u>	de	<u>COMMUNES</u>	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100
	conduite		g/l	(16,83g)	(g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES	216	12,85	3,90	1,8	3,21	135	163
SAUVIGNON BL	VH	GREZILLAC	190	11,30	4,05	1,8	3,17	208	165
SAUVIGNON BL	VB	CREON	193	11,45	5,25	3,7	3,12	76	166
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES	235	13,95	3,90	1,8	3,33	197	154
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINT GERMAIN DU PUCH	216	12,85	4,25	2,2	3,22	154	171
<b>Moyenne au 12 septembre 2016</b>			<b>210</b>	<b>12,48</b>	<b>4,27</b>	<b>2,3</b>	<b>3,21</b>	<b>154</b>	<b>164</b>
<i>Moyenne au 05 septembre 2016</i>			<i>191</i>	<i>11,36</i>	<i>4,94</i>	<i>3,4</i>	<i>3,12</i>	<i>150</i>	<i>163</i>
MUSCADELLE	VB	CREON	197	11,70	4,90	5,2	3,31	140	186
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	189	11,25	4,45	4,5	3,24	114	172
<b>Moyenne au 12 septembre 2016</b>			<b>193</b>	<b>11,48</b>	<b>4,68</b>	<b>4,9</b>	<b>3,28</b>	<b>127</b>	<b>179</b>
<i>Moyenne au 05 septembre 2016</i>			<i>178</i>	<i>10,58</i>	<i>4,95</i>	<i>5,4</i>	<i>3,21</i>	<i>120</i>	<i>200</i>
SEMILLON	VB	VAYRES	187	11,10	3,90	3,1	3,19	107	240
SEMILLON	VB	TIZAC	198	11,75	4,25	2,6	3,16	108	233
<b>Moyenne au 12 septembre 2016</b>			<b>193</b>	<b>11,43</b>	<b>4,08</b>	<b>2,9</b>	<b>3,18</b>	<b>108</b>	<b>237</b>
<i>Moyenne au 05 septembre 2016</i>			<i>173</i>	<i>10,25</i>	<i>4,53</i>	<i>3,7</i>	<i>3,16</i>	<i>101</i>	<i>231</i>

**Blancs:**

Evolution normale de la maturité des cépages blancs avec une progression de 1% du degré probable et une montée des pH.

La chute de l'acidité totale semble ralentir, mais l'acide malique continue toujours à être dégradé par les fortes chaleurs de la semaine dernière. Il faudra être vigilant sur ces acidités pour les fermentations alcooliques.

Au vignoble, l'état sanitaire est satisfaisant mais les prévisions orageuses pour les prochaines 48 h peuvent le dégrader fortement.

A surveiller de très près!

Aromatiquement, le pic des arômes est globalement atteint, bien que certaines baies restent toujours, à cause de l'hétérogénéité sur le neutre.

Compte tenu des températures, la récolte des raisins blancs doit se faire tôt le matin, et les premiers mouts doivent être aussitôt refroidis.

Un débouillage précautionneux est fortement conseillé pour éliminer la poussière et les résidus non lessivés par

**ROUGES**

<u>CEPAGES</u>	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
<u>ROUGES</u>	de	<u>COMMUNES</u>	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100	cyanes
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies	
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	233	13,85	4,25	1,6	3,29	115	153	
MERLOT	VB	FRANCS	215	12,75	4,30	2,1	3,31	104	146	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	216	12,85	4,50	2,1	3,31	155	158	
MERLOT	VB	CREON	189	11,25	5,75	3,2	3,20	173	126	85
MERLOT	VB	SOULIGNAC	175	10,40	4,95	3,0	3,17	127	162	
MERLOT	VB	CASTILLON	213	12,65	4,40	2,5	3,30	84	174	
MERLOT	VB	LIGNAN	193	11,45	4,95	3,7	3,29	120	163	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	214	12,70	4,80	2,9	3,37	154	151	
MERLOT J	VB	ST EMILION	236	14,00	4,65	1,5	3,27	136	141	
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	234	13,90	4,20	1,6	3,35	145	152	164
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	214	12,70	4,45	1,7	3,21	85	153	105
MERLOT I	VB	GENISSAC	213	12,65	4,05	1,7	3,42	284	179	
MERLOT	VB	STE EULALIE	231	13,75	4,25	1,7	3,28	81	170	
MERLOT	VH	BEYCHAC	208	12,35	4,45	2,8	3,38	141	172	134
MERLOT L	VH	GUILLAC	171	10,15	5,20	2,2	3,04	120	118	
MERLOT	VB	STE TERRE	209	12,40	4,40	1,9	3,24	121	147	85
MERLOT	VB	VIGNONET	197	11,70	4,75	3,4	3,28	92	166	89
MERLOT	VB	JUILLAC	232	13,80	4,80	2,6	3,34	142	172	
<b>Moyenne au 12 septembre 2016</b>			<b>211</b>	<b>12,52</b>	<b>4,62</b>	<b>2,3</b>	<b>3,28</b>	<b>132</b>	<b>156</b>	<b>110</b>
<i>Moyenne au 05 septembre 2016</i>			<i>193</i>	<i>11,48</i>	<i>4,99</i>	<i>3,1</i>	<i>3,20</i>	<i>116</i>	<i>154</i>	<i>129</i>
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	227	13,50	4,20	1,9	3,44	226	167	97
CAB FRANC	VB	SAINT JEAN DE BLAIGNAC	173	10,30	4,70	2,7	3,15	65	128	
CAB FRANC		SAINT PEY D'ARMENS	204	12,10	4,50	2,8	3,19	62	127	
<b>Moyenne au 12 septembre 2016</b>			<b>201</b>	<b>11,97</b>	<b>4,47</b>	<b>2,5</b>	<b>3,26</b>	<b>118</b>	<b>141</b>	<b>97</b>
<i>Moyenne au 05 septembre 2016</i>			<i>175</i>	<i>10,42</i>	<i>4,92</i>	<i>3,5</i>	<i>3,13</i>	<i>83</i>	<i>137</i>	<i>56</i>
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	192	11,40	4,90	2,9	3,18	102	157	
CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	173	10,30	5,35	3,6	3,09	172	129	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	219	13,00	4,10	2,4	3,40	108	158	131
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	202	12,00	4,65	2,4	3,21	179	87	80
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	173	10,30	6,15	5,8	3,19	195	128	
<b>Moyenne au 12 septembre 2016</b>			<b>192</b>	<b>11,40</b>	<b>5,03</b>	<b>3,4</b>	<b>3,21</b>	<b>151</b>	<b>132</b>	<b>106</b>
<i>Moyenne au 14 septembre 2015</i>			<i>218</i>	<i>12,96</i>	<i>4,53</i>	<i>3,0</i>	<i>3,30</i>	<i>207</i>	<i>16</i>	<i>183</i>

**Rouges:**

Très bonne évolution des cépages rouges qui atteignent notamment sur merlot des concentrations en sucre parfois importantes.

L'acidité totale continue à chuter et comme pour les blancs et risque d'être insuffisante pour les vinifications. Un contrôle systématique de l'AT, du pH et de l'acide malique est à prévoir dès le départ en fermentation pour d'éventuelles corrections.

Au vignoble, l'état sanitaire est bon, mais comme pour les blancs, il faut être très vigilant!

En dégustation, les baies sont douces avec peu d'acidité (merlot) par contre les pellicules sont encore dures et caoutchouteuses avec des goûts végétaux. La maturité phénolique n'est pas encore atteinte sur la plupart des parcelles. Les cabernets évoluent de façon satisfaisante avec un beau potentiel.

Compte tenu des faibles acidités, il est très important de faire des contrôles de maturité et de déguster les raisins pour optimiser la date de récolte des rosés et préserver les arômes et la fraîcheur.