

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 H2SO4)	g/l		mg/l	baies	
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINT GERMAIN DU PUCH	248	14,75	3,85	1,6	3,29	179	160	
07 septembre 2015			236	14,00	4,95	2,3	3,13	160	158	
SEMILLON	VB	VAYRES	219	13,00	3,15	2,0	3,30	164	247	
07 septembre 2015			206	12,25	3,80	2,2	3,22	193	259	

**BLANCS :**

Les vins blancs en cours de fermentation ou juste terminés sont très aromatiques avec des notes de fruits exotiques et d'agrumes.

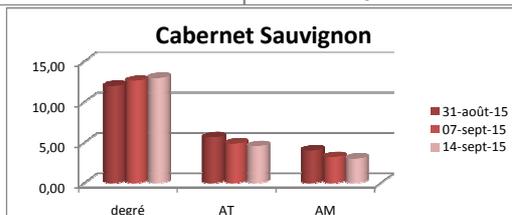
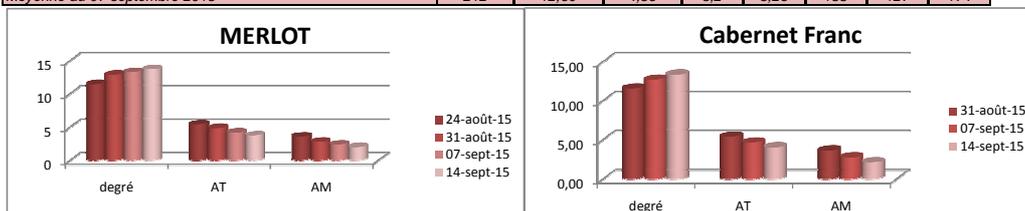
Pour les mouts qui sont encore en fermentation, nous rappelons que le contrôle des acidités est primordial pour pouvoir les corriger afin de conserver au vin futur, fraîcheur et longévité.

ROUGES										
CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
ROUGES	de	COMMUNES	sucre	probable	totale	malique	pH	assim.	100	cyanes
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies	
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	226	13,45	4,00	1,5	3,29	208	154	
MERLOT	VB	FRANCS	227	13,50	3,90	2,3	3,38	185	166	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE	231	13,75	4,00	2,4	3,39	204	183	
MERLOT	VB	CREON	224	13,30	3,60	2,0	3,48	243	135	188
MERLOT	VB	SOULIGNAC	217	12,90	3,95	2,2	3,44	195	173	
MERLOT	VB	CASTILLON	234	13,90	3,90	2,2	3,33	144	195	
MERLOT	VB	LIGNAN	222	13,20	3,95	2,3	3,42	186	155	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	234	13,90	3,65	1,9	3,42	177	130	
MERLOT J	VB	ST EMILION	243	14,45	3,75	1,3	3,35	207	112	221
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	249	14,80	3,30	1,3	3,44	195	159	188
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	245	14,55	3,70	1,6	3,35	116	163	152
MERLOT I	VB	GENISSAC	237	14,10	3,25	1,2	3,49	241	173	
MERLOT	VB	STE EULALIE	241	14,30	3,60	1,6	3,44	113	149	
MERLOT	VB	BEYCHAC	226	13,45	4,30	2,6	3,37	217	157	132
MERLOT L	VH	GUILLAC	219	13,00	3,35	2,0	3,39	227	139	
MERLOT	VB	STE TERRE	220	13,05	3,70	1,9	3,48	239	150	120
MERLOT	VB	VIGNONET	225	13,35	3,70	2,5	3,42	206	169	127
MERLOT	VH	JUILLAC	233	13,85	4,30	2,6	3,34	213	187	
Moyenne au 14 septembre 2015			231	13,71	3,77	2,0	3,40	195	158	161
Moyenne au 07 septembre 2015			223	13,28	4,20	2,4	3,34	197	159	167

COT MALBEC	VH	CAMBLANES	210	12,50	4,00	2,8	3,22	98	206	126
COT MALBEC au 07 septembre 2015			194	11,55	4,90	4,1	3,11	115	184	133

CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	230	13,65	3,80	1,7	3,36	148	120	76
CAB FRANC	VB	SAINT JEAN DE BLAIGNAC	226	13,45	3,50	1,7	3,34	134	140	
CAB FRANC		SAINT PEY D'ARMENS	216	12,85	4,65	3,0	3,25	142	132	
Moyenne au 14 septembre 2015			224	13,32	3,98	2,1	3,32	141	131	76
Moyenne au 07 septembre 2015			213	12,67	4,60	2,7	3,24	145	135	67

CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	210	12,50	4,45	2,3	3,19	219	128	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	244	14,50	3,50	2,0	3,42	122	126	202
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	227	13,50	4,30	1,9	3,31	252	109	163
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	191	11,35	5,85	5,9	3,29	235	139	
Moyenne au 14 septembre 2015			218	12,96	4,53	3,0	3,30	207	126	183
Moyenne au 07 septembre 2015			212	12,60	4,86	3,2	3,26	188	127	174


**ROUGES:**

L'évolution du merlot est assez faible pour cette semaine tant au niveau du TAP (+0.5%vol) qu'au niveau de l'acidité (-0.57).

Les foyers de Botrytis observés la semaine dernière mais qui n'étaient pas évolutifs, peuvent se réveiller à cause de l'humidité ambiante occasionnée par les épisodes pluvieux de ces derniers jours. **La vigilance est impérative!**

En dégustation, les baies commencent à avoir un profil fruité intéressant et une bonne extractibilité de la couleur bien que les pellicules soient toujours épaisses. Toutes les méthodes d'extraction (enzymage, foulage) sont recommandées.

Les cabernets francs talonnent les merlots et sont à suivre en contrôle de maturité.

Les cabernets sauvignons continuent leur progression avec un potentiel prometteur.