

ROUGES

CEPAGES	Mode	G: gelée			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
ROUGES	de		COMMUNES	sucre	probable	totale	malique	pH	assim.	100	cyanes
	conduite	NG: non gelée		g/l	(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies	mg/l
MERLOT	VB	G	Ste COLOMBE	200	11,90	5,25	4,1	3,20	129	155	
MERLOT	VB	G	FRANCS	214	12,70	4,85	4,2	3,32	145	151	
MERLOT	VH	G	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	Parcelle vendangée							
MERLOT	VB	NG	CREON	204	12,10	4,45	3,1	3,29	149	183	146
MERLOT	VB	NG	TARGON	Parcelle vendangée							
MERLOT	VB	NG	CASTILLON	230	13,65	3,80	2,1	3,37	123	183	
MERLOT	VB	G	LIGNAN	196	11,65	5,00	4,1	3,27	162	189	
MERLOT	VB	G	ST SULPICE de FALEYRENS	185	11,00	5,85	5,3	3,30	216	157	
MERLOT	VB	NG	ST EMILION	236	14,00	3,60	1,3	3,42	151	130	
MERLOT	VB	G	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	226	13,45	4,40	3,4	3,37	178	163	240
MERLOT	VB	G	ST MAGNE de CASTILLON	Parcelle gelée, pas de prélèvement possible							
MERLOT	VB	NG	GENISSAC	Parcelle vendangée							
MERLOT	VB	G	STE EULALIE	225	13,35	4,30	3,7	3,40	143	176	
MERLOT	VH	NG	BEYCHAC	Parcelle vendangée							
MERLOT	VH	NG	GUILLAC	207	12,30	4,25	2,7	3,35	176	165	
MERLOT	VB	G	STE TERRE	209	12,40	4,85	3,5	3,23	115	160	153
MERLOT	VB	G	VIGNONET	203	12,05	4,70	4,1	3,35	116	184	140
MERLOT	VB	NG	JUILLAC	213	12,65	3,90	2,8	3,42	200	181	
Moyenne des parcelles gelées au 18 septembre 2017				207	12,31	4,90	4,1	3,31	151	167	178
<i>Moyenne des parcelles gelées au 11 septembre 2017 (recalculée sans les parcelles vendangées)</i>				<i>202</i>	<i>12,02</i>	<i>5,49</i>	<i>4,6</i>	<i>3,26</i>	<i>155</i>	<i>165</i>	<i>174</i>
Evolution				5	0,29	-0,59	-0,5	0,05	-4	2	4

Moyenne des parcelles non gelées au 11 septembre 2017				215	12,77	4,21	2,7	3,34	155	166	146
<i>Moyenne des parcelles non gelées au 04 septembre 2017 (recalculée sans les parcelles vendangées)</i>				<i>220</i>	<i>13,06</i>	<i>4,32</i>	<i>2,5</i>	<i>3,35</i>	<i>178</i>	<i>159</i>	<i>183</i>
Evolution				-5	-0,29	-0,11	0,2	-0,01	-23	7	-37

CAB FRANC	VB		SAINT-LOUBES	212	12,60	4,00	2,8	3,38	95	168	75
CAB FRANC	VB		SAINT JEAN DE BLAIGNAC	Parcelle vendangée							
CAB FRANC			SAINT PEY D'ARMENS	196	11,65	5,60	4,9	3,19	78	144	
Moyenne au 18 septembre 2017				204	12,13	4,80	3,9	3,29	87	156	75
<i>Moyenne au 11 septembre 2017 (recalculée sans les parcelles vendangées)</i>				<i>204</i>	<i>12,10</i>	<i>5,35</i>	<i>4,4</i>	<i>3,26</i>	<i>125</i>	<i>159</i>	<i>165</i>
Evolution				0	0,03	-0,55	-0,5	0,03	-39	-3	-90

CAB. SAUVIGNON	VB		ROMAGNE	Parcelle vendangée							
CAB. SAUVIGNON	VH		SAINT QUENTIN DE BARON	200	11,90	5,55	4,5	3,22	245	141	
CAB. SAUVIGNON	VH		GENISSAC	215	12,75	4,90	4,3	3,35	163	180	167
CAB. SAUVIGNON	VB		ST-EMILION	219	13	4,15	2,2	3,34	170	106	182
CAB. SAUVIGNON	VH		MOULIETS	183	10,85	7,20	7,2	3,21	191	162	
Moyenne au 18 septembre 2017				204	12,13	5,45	4,6	3,28	192	147	175
<i>Moyenne au 11 septembre 2017 (recalculée sans les parcelles vendangées)</i>				<i>199</i>	<i>11,80</i>	<i>6,09</i>	<i>5,3</i>	<i>3,22</i>	<i>199</i>	<i>146</i>	<i>170</i>
Evolution				5	0,32	-0,64	-0,8	0,06	-7	1	5

Rouges:
Merlot:

La campagne des merlots est en cours et déjà de nombreuses parcelles ont été vendangées.

Les pluies abondantes de la semaine dernière ont eu pour conséquence une dilution au niveau analytique et aromatique mais surtout une dégradation importante et rapide de l'état sanitaire, avec le développement de nombreux foyers de botrytis aussi bien sur les parcelles gelées que sur les parcelles non gelées.

Cette dégradation est favorisée par l'humidité ambiante et les températures douces des après-midi. La maturité n'est pas toujours optimale, mais les conséquences d'une vendange altérée sont importantes et surtout préjudiciables à la qualité des vins.

Consulter vos oenologues pour mettre en oeuvre des techniques préventives et n'attendez pas trop longtemps pour récolter!

Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon:

Ces cépages progressent très lentement, mais comme pour les merlots, l'état sanitaire commencent à se dégrader sur certaines parcelles, alors que la maturité n'est pas encore atteinte. Des thermovinifications pourraient être envisagées; à voir avec vos oenologues.

les Œnologues-conseils