

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	Vendangé						
SAUVIGNON BL	VH	GREZILLAC	193	11,45	3,40	1,3	3,22	205	176
SAUVIGNON BL	VB	CREON	209	12,40	4,35	2,9	3,20	118	190
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES	Vendangé						
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINT GERMAIN DU PUCH	224	13,30	3,45	1,4	3,29	178	162
Moyenne au 19 septembre 2016			209	12,38	3,73	1,9	3,24	167	176
<i>Moyenne au 12 septembre 2016</i>			<i>210</i>	<i>12,48</i>	<i>4,27</i>	<i>2,3</i>	<i>3,21</i>	<i>154</i>	<i>164</i>
MUSCADELLE	VB	CREON	196	11,65	3,85	3,9	3,39	145	228
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	197	11,70	3,60	3,7	3,42	219	186
Moyenne au 19 septembre 2016			197	11,68	3,73	3,8	3,41	182	207
<i>Moyenne au 12 septembre 2016</i>			<i>193</i>	<i>11,48</i>	<i>4,68</i>	<i>4,9</i>	<i>3,28</i>	<i>127</i>	<i>179</i>
SEMILLON	VB	VAYRES	193	11,45	3,55	2,6	3,25	113	253
SEMILLON	VB	TIZAC	198	11,75	3,65	1,7	3,19	141	235
Moyenne au 19 septembre 2016			196	11,60	3,60	2,2	3,22	127	244
<i>Moyenne au 12 septembre 2016</i>			<i>193</i>	<i>11,43</i>	<i>4,08</i>	<i>2,9</i>	<i>3,18</i>	<i>108</i>	<i>237</i>

Blancs:

Les précipitations, tant attendues de la semaine dernière ont eu un effet bénéfique pour la vigne et les raisins. Le poids des baies a augmenté sur tous les cépages et elles se sont regonflées. On remarque sur ces résultats, l'effet de dilution avec des degrés qui n'évoluent pas ou très peu et des acidités totales qui chutent.

Au vignoble, l'humidité présente a eu pour conséquence le réveil des foyers de botrytis sur les cépages les plus fragiles comme la muscadelle et le sauvignon.

La vigilance de ces parcelles est plus que recommandée et celles-ci doivent être récoltées au plus vite si leur état sanitaire venait à se dégrader.

Les moûts sont assez aromatiques, par contre certains semblent sensibles à l'oxydation. Pensez donc à bien inérer au moyen de neige carbonique à toutes les étapes clés de l'obtention des jus. Des collages avant départ en fermentation peuvent parfois être nécessaires.

Certains moûts ont des TAV faibles à cause des rendements très élevés et une chaptalisation pourra être nécessaire dans la limite d'un enrichissement de 1°5 maxi.

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	230	13,65	3,90	1,1	3,30	125	162	
MERLOT	VB	FRANCS	222	13,20	3,75	1,5	3,34	127	155	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	224	13,30	3,80	1,5	3,37	173	169	
MERLOT	VB	CREON	194	11,55	4,05	1,7	3,28	171	139	98
MERLOT	VB	SOULIGNAC	183	10,85	4,20	2,4	3,25	145	166	
MERLOT	VB	CASTILLON	219	13,00	3,80	1,7	3,37	112	186	
MERLOT	VB	LIGNAN	206	12,25	3,75	2,5	3,41	132	158	
MERLOT	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	212	12,60	4,00	2,3	3,36	174	152	
MERLOT	VB	ST EMILION	231	13,75	4,00	1,1	3,30	194	138	
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	236	14,00	3,50	1,0	3,41	162	156	130
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	223	13,25	3,95	1,1	3,29	112	154	95
MERLOT	VB	GENISSAC	210	12,50	3,45	1,3	3,45	272	178	
MERLOT	VB	STE EULALIE	238	14,15	3,65	1,2	3,34	99	162	
MERLOT	VH	BEYCHAC	215	12,75	3,45	1,8	3,39	125	200	129
MERLOT	VH	GUILLAC	178	10,60	4,70	1,6	3,11	152	133	
MERLOT	VB	STE TERRE	214	12,70	3,80	1,3	3,30	138	138	100
MERLOT	VB	VIGNONET	207	12,30	3,90	2,3	3,38	116	159	105
MERLOT	VB	JUILLAC	230	13,65	4,15	2,1	3,31	147	146	
Moyenne au 19 septembre 2016			215	12,78	3,88	1,6	3,33	149	158	110
<i>Moyenne au 12 septembre 2016</i>			<i>211</i>	<i>12,52</i>	<i>4,62</i>	<i>2,3</i>	<i>3,28</i>	<i>132</i>	<i>156</i>	<i>110</i>

CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	224	13,30	3,65	1,2	3,43	225	177	112
CAB FRANC	VB	SAINT JEAN DE BLAIGNAC	177	10,50	4,10	1,8	3,18	104	136	
CAB FRANC		SAINT PEY D'ARMENS	212	12,60	3,85	2,1	3,23	77	135	
Moyenne au 19 septembre 2016			204	12,13	3,87	1,7	3,28	135	149	112
<i>Moyenne au 12 septembre 2016</i>			<i>201</i>	<i>11,97</i>	<i>4,47</i>	<i>2,5</i>	<i>3,26</i>	<i>118</i>	<i>141</i>	<i>97</i>

CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	204	12,10	4,00	2,2	3,29	135	173	
CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	181	10,75	4,55	2,9	3,18	186	131	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	239	14,20	3,45	1,9	3,50	152	153	151
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	210	12,50	4,25	1,6	3,26	215	87	75
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	178	10,60	5,35	4,7	3,18	162	127	
Moyenne au 19 septembre 2016			202	12,03	4,32	2,7	3,28	170	134	113
<i>Moyenne au 12 septembre 2016</i>			<i>192</i>	<i>11,40</i>	<i>5,03</i>	<i>3,4</i>	<i>3,21</i>	<i>151</i>	<i>132</i>	<i>106</i>

Rouges:

Comme pour les blancs, on remarque un effet de dilution suite aux précipitations de la semaine dernière avec parfois sur certaines parcelles des TAV qui diminuent. Cet effet n'est que provisoire et le beau temps annoncé pour les jours prochains devrait amener une re-concentration des baies.

L'effet de la pluie a débloqué les situations de stress, mais on remarque de nombreuses baies qui "perlent". Ce jus sucré est un substrat très favorable au botrytis déjà présent, suite aux dommages occasionnés par le ver de la grappe. Surveillez vos parcelles d'autant plus que les pellicules vont s'affiner de plus en plus avec l'avancée de la maturité.

Les degrés sont très corrects avec des différences essentiellement dues au rendement. Les acidités totales sont basses; un contrôle en fermentation sera nécessaire pour effectuer des corrections.

Les vendanges pour les rosés de pressurage doivent être commencées sans plus tarder pour conserver un maximum de fraîcheur. Compte tenu de l'hétérogénéité des raisins, des chûtes de TAV et des remontées d'AT sont à prévoir sur les moûts par rapport aux contrôles de maturité effectués.