

ROUGES

CEPAGES ROUGES	Mode de conduite	COMMUNES	sucres g/l	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H2SO4)	acide malique g/l	pH	azote assim. mg/l	poinds 100 baies	IPT	antho- cyanes mg/l
MERLOT	VB	Ste COLOMBE									
MERLOT	VB	FRANCS	242	14,40	3,35	1,5	3,51	184	154		
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	231	13,75	3,85	1,8	3,41	185	179		
MERLOT	VB	CREON									
MERLOT	VB	TARGON									
MERLOT	VB	CASTILLON	241	14,30	3,20	1,4	3,52	112	167		
MERLOT	VB	LIGNAN	231	13,75	3,40	1,4	3,38	92	172		
MERLOT	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	228	13,55	3,40	1,7	3,49	199	160		
MERLOT	VB	ST EMILION	246	14,60	3,20	0,5	3,42	140	126		
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	255	15,15	2,60	1,0	3,68	161	160	13,6	142
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	219	13,00	3,45	1,3	3,39	131	128	15,2	128
MERLOT	VB	GENISSAC	227	13,50	2,65	1,0	3,65	273	159		
MERLOT	VB	STE EULALIE	260	15,45	2,80	1,0	3,55	64	145		
MERLOT	VH	BEYCHAC									
MERLOT	VH	GUILLAC	217	12,90	4,20	1,4	3,20	150	132		
MERLOT	VB	STÉ TERRE									
MERLOT	VB	VIGNONET	224	13,30	3,35	1,8	3,44	145	183	12,2	106
MERLOT	VB	JUILLAC									
Moyenne au 24 septembre 2018			235	13,97	3,29	1,3	3,47	153	155	13,7	125
Moyenne 17 septembre 2018			234	13,92	3,67	1,5	3,48	142	158	13,8	145
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	236	14,00	3,05	1,1	3,56	139	166	15,4	82
CAB FRANC	VB	SAINT JEAN DE BLAIGNAC	226	13,45	3,00	1,6	3,51	110	152		
CAB FRANC		SAINT PEY D'ARMENS	220	13,05	3,55	1,5	3,36	64	120		
Moyenne au 24 septembre 2018			227	13,50	3,20	1,4	3,48	104	146		
Moyenne au 17 septembre 2018			224	13,28	3,73	1,7	3,46	99	147	17,9	95
CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	217	12,90	4,05	1,5	3,25	169	135		
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	238	14,15	3,10	1,6	3,43	74	147	17,5	161
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	224	13,50	3,55	1,0	3,35	104	94	20,4	144
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	189	11,55	4,00	3,8	3,44	187	134		
Moyenne au 24 septembre 2018			217	13,03	3,68	2,0	3,37	134	128	19,0	153
Moyenne au 17 septembre 2018			219	13,01	4,19	2,1	3,37	150	121	15,9	140

Merlots:

La récolte des merlots a débuté sur tous les secteurs et elle va se poursuivre tout au long de la semaine.

Actuellement la maturité est bloquée par le manque de précipitation avec une faible augmentation du TAVP. La moyenne calculée sur les parcelles de référence (13,50% vol) ne reflète pas ce que l'on peut observer sur le terrain, car les premiers moûts obtenus ont des TAV beaucoup plus importants. Ceci est principalement dû à un phénomène de concentration avec un flétrissement des grappes, mais aussi aux attaques de vers de grappes qui peuvent entraîner une augmentation très importante des TAV dépassant les 16°.

Cette problématique est à surveiller de près et vos oenologues sont là pour vous aider.

Les températures fraîches de ces derniers jours, la faible humidité et la présence de vent, permettent de contenir le botrytis qui n'est pas alarmant pour l'instant.

Les premiers moûts sont colorés, l'extractibilité est bonne, et les notes fruitées bien présentes. On peut noter cependant des acidités faibles avec des pH élevés qui nécessitent des corrections en cours de fermentation. Consultez vos oenologues.

Cabernets Francs:

Certaines parcelles commencent à devenir intéressantes tant au niveau analytique qu'organoleptique. Toutefois, la maturité n'est pas encore optimale et on observe encore quelques baies rosées et acides en bouche. Des foyers de botrytis sont parfois observés et il faut être très vigilant car le cabernet franc est un cépage qui peut décrocher rapidement.

Cabernets sauvignons:

Le TAV moyen n'évolue pas beaucoup, et la maturité semble marquer le pas.

En bouche, les baies se goutent encore acides, avec des pellicules épaisses et des tanins encore durs. Les prévisions météo des prochains jours étant clémentes on peut penser qu'ils évolueront favorablement et seront prometteurs.