

BLANCS

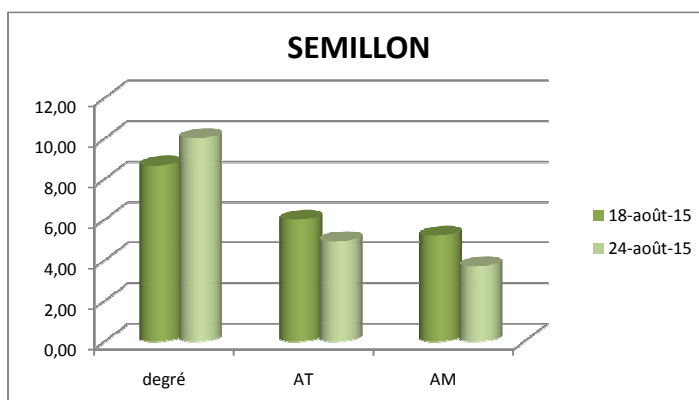
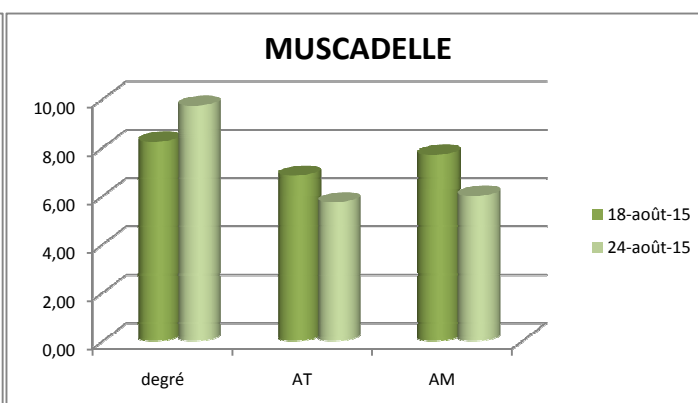
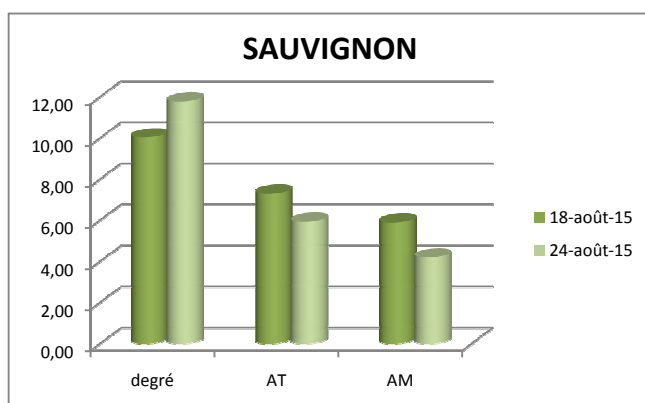
CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100
	conduite		g/l	(16,83g)	(g/l H ₂ SO ₄)	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES	208	12,30	5,45	3,7	3,04	125	137
SAUVIGNON BL	VH	GRÉZILLAC	172	10,16	5,40	4,1	3,02	95	218
SAUVIGNON BL	VB	CREON	189	11,17	7,90	6,4	2,95	153	173
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES	218	12,89	4,80	2,7	3,09	144	128
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINT GERMAIN DU PUCH	210	12,42	6,10	3,9	2,99	115	155
Moyenne au 24 août 2015			199	11,79	5,93	4,2	3,02	126	162
<i>Moyenne au 18 août 2015</i>			<i>170</i>	<i>10,05</i>	<i>7,30</i>	<i>5,9</i>	<i>2,87</i>	<i>107</i>	<i>164</i>
MUSCADELLE	VB	CREON	163	9,63	5,55	5,7	3,18	207	211
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	166	9,80	5,90	6,3	3,13	122	190
Moyenne au 24 août 2015			165	9,72	5,73	6,0	3,16	165	201
<i>Moyenne au 18 août 2015</i>			<i>140</i>	<i>8,23</i>	<i>6,83</i>	<i>7,7</i>	<i>3,08</i>	<i>152</i>	<i>194</i>
SEMILLON	VB	VAYRES	165	9,74	4,70	3,7	3,07	147	241
SEMILLON	VB	TIZAC	174	10,28	5,15	3,7	3,06	173	237
Moyenne au 24 août 2015			170	10,01	4,93	3,7	3,07	160	239
<i>Moyenne au 18 août 2015</i>			<i>147</i>	<i>8,65</i>	<i>5,98</i>	<i>5,2</i>	<i>2,94</i>	<i>99</i>	<i>224</i>

BLANCS :

Bonne évolution de la maturité des raisins avec une augmentation de plus d'1% pour tous les cépages. Les acidités restent toujours élevées, mais elles ont bien diminuées par dégradation de l'acide malique à cause des températures élevées mais aussi par dilution suite aux précipitations.

L'état sanitaire est à surveiller de près surtout pour les cépages sensibles à la pourriture, notamment la muscadelle où des foyers sont déjà présents.

Aromatiquement, certaines baies de sauvignon commencent à bien se déguster (les mieux exposées), mais l'optimum qualitatif n'est pas encore atteint. La dégustation des baies reste donc indispensable en plus des contrôles de maturité à réaliser dans les prochains jours. Pour les crémants, il est impératif de faire des contrôles de maturité le plus rapidement.



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 H ₂ SO ₄)	g/l		mg/l	baies	
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	196	11,59	5,05	2,8	3,12	172	159	
MERLOT	VB	FRANCS	193	11,41	5,75	4,1	3,19	156	153	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	188	11,11	6,00	4,4	3,14	166	165	
MERLOT	VB	CREON	188	11,11	5,25	3,7	3,19	123	159	187
MERLOT	VB	SOULIGNAC	175	10,34	5,65	4,1	3,10	134	143	
MERLOT	VB	CASTILLON	191	11,29	5,75	3,9	3,12	128	182	
MERLOT	VB	LIGNAN	193	11,41	5,45	3,4	3,15	179	154	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	193	11,41	5,35	3,5	3,20	160	137	
MERLOT J	VB	ST EMILION	214	12,66	5,00	2,2	3,20	188	113	232
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	204	12,06	4,85	2,7	3,19	154	152	217
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	209	12,36	5,15	3,0	3,17	92	152	205
MERLOT I	VB	GENISSAC	196	11,59	4,65	2,5	3,26	193	168	
MERLOT	VB	STE EULALIE	204	12,06	5,30	3,2	3,17	88	140	
MERLOT	VH	BEYCHAC	181	10,70	6,30	4,7	3,10	189	141	138
MERLOT L	VH	GUILLAC	186	10,99	5,20	3,8	3,14	256	150	
MERLOT	VB	STE TERRE	194	11,47	5,00	3,1	3,25	201	146	156
MERLOT	VB	VIGNONET	192	11,35	5,60	4,3	3,20	142	160	154
MERLOT	VH	JUILLAC	192	11,35	6,30	4,6	3,11	156	175	
Moyenne au 24 août 2015			194	11,46	5,42	3,6	3,17	160	153	184
<i>Moyenne au 25 août 2014</i>			<i>162</i>	<i>9,56</i>	<i>8,48</i>	<i>8,15</i>	<i>2,99</i>	<i>93</i>	<i>191</i>	<i>127</i>

ROUGES:

Les parcelles de merlot présentent dans l'ensemble, une bonne homogénéité et un bon potentiel.

L'état sanitaire est satisfaisant, mais il faut rester vigilant.

La maturité progresse assez vite, il est donc indispensable d'assurer son suivi tant au niveau analytique qu'organoleptique (surtout pour les rosés de pressurage).

prochain contrôle le 31 août 2015

les Œnologues-conseils