

BLANCS

<u>CEPAGES</u>	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
<u>BLANCS</u>	de	<u>COMMUNES</u>	sucre	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	181	10,75	5,75	4,4	3,00	123	146
SAUVIGNON BL	VH	GREZILLAC	156	9,25	6,30	4,5	2,91	189	148
SAUVIGNON BL	VB	CREON	158	9,40	7,35	6,4	2,91	101	183
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES	188	11,15	5,50	4,1	3,09	191	155
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINT GERMAIN DU PUCH	175	10,40	5,65	3,9	3,01	152	147
Moyenne au 29 août 2016			172	10,19	6,11	4,7	2,98	151	156
<i>Moyenne au 22 août 2016</i>			<i>142</i>	<i>8,41</i>	<i>9,21</i>	<i>8,6</i>	<i>2,79</i>	<i>138</i>	<i>147</i>
MUSCADELLE	VB	CREON	152	9,05	5,80	6,3	3,10	106	152
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	151	8,95	5,95	6,8	3,16	130	207
Moyenne au 29 août 2016			152	9,00	5,88	6,6	3,13	118	180
<i>Moyenne au 22 août 2016</i>			<i>129</i>	<i>7,68</i>	<i>8,20</i>	<i>9,4</i>	<i>2,99</i>	<i>108</i>	<i>176</i>
SEMILLON	VB	VAYRES	146	8,65	6,05	5,9	3,00	97	212
SEMILLON	VB	TIZAC	156	9,25	5,75	5,0	2,99	101	231
Moyenne au 29 août 2016			151	8,95	5,90	5,5	3,00	99	222
<i>Moyenne au 22 août 2016</i>			<i>126</i>	<i>7,50</i>	<i>8,75</i>	<i>9,1</i>	<i>2,84</i>	<i>85</i>	<i>200</i>

BLANCS :

Bonne évolution de la maturité des raisins avec une augmentation de presque 1.5 point pour tous les cépages. Les acidités restent toujours élevées, mais elles ont bien diminué (2.7 à 3.1 g/l) par dégradation de l'acide malique (environ - 3 g/l). Cela est dû aux températures élevées .

Pour les crémants, le degré minimum de récolte de 9% est proche et il est impératif de faire des contrôles de maturité le plus rapidement possible (courant de la semaine).

Au vignoble:

L'état sanitaire est satisfaisant, mais il faut rester vigilant surtout pour les cépages sensibles.

Les températures caniculaires de la semaine dernière ont aggravé les phénomènes d'échaudage des raisins exposés et l'absence de précipitation entraîne un stress hydrique et une quasi-stabilité du poids des baies.

NB: Des contrôles de maturité sont nécessaires pour satisfaire aux exigences réglementaires, mais surtout pour déterminer la date de récolte optimale: maximum aromatique, bonne acidité et degré pas trop élevé.

La dégustation des baies reste primordiale et vos œnologues sont là pour vous accompagner.

ROUGES

<u>CEPAGES</u>	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
<u>ROUGES</u>	de	<u>COMMUNES</u>	sucre	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	188	11,15	5,35	3,1	3,05	103	143	
MERLOT	VB	FRANCS	174	10,35	5,95	4,1	3,05	98	145	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	177	10,50	6,10	4,2	3,05	132	146	
MERLOT	VB	CREON	151	8,95	6,60	4,5	3,00	127	130	112
MERLOT	VB	SOULIGNAC	Non prélevé							
MERLOT	VB	CASTILLON	176	10,45	5,65	4,2	3,09	92	164	
MERLOT	VB	LIGNAN	162	9,65	5,75	4,8	3,09	101	142	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	171	10,15	6,40	4,9	3,08	134	154	
MERLOT J	VB	ST EMILION	190	11,30	6,10	3,2	2,98	143	127	
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	179	10,65	5,20	3,2	3,07	118	154	131
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	170	10,10	5,60	3,7	3,01	68	140	103
MERLOT I	VB	GENISSAC	172	10,20	5,85	3,8	3,14	222	160	
MERLOT	VB	STE EULALIE	184	10,95	5,60	3,6	3,05	67	148	
MERLOT	VH	BEYCHAC	174	10,35	5,85	4,3	3,11	105	156	149
MERLOT L	VH	GUILLAC	132	7,85	6,95	5,2	2,83	97	116	
MERLOT	VB	STE TERRE	171	10,15	5,50	3,8	3,06	102	136	93
MERLOT	VB	VIGNONET	166	9,85	5,65	4,7	3,10	91	145	93
MERLOT	VH	JUILLAC	184	10,95	6,40	5,0	3,10	142	164	
Moyenne au 29 août 2016			172	10,21	5,91	4,1	3,05	114	145	114
<i>Moyenne au 24 août 2015</i>			<i>194</i>	<i>11,46</i>	<i>5,42</i>	<i>3,60</i>	<i>3,17</i>	<i>160</i>	<i>153</i>	<i>184</i>

ROUGES:

L'écart de maturité observé la semaine passée sur les blancs se confirme sur les Merlots Noirs avec un degré potentiel inférieur de 1 point par rapport à 2015. La maturité des rouges est en retard d'une semaine par rapport à 2015.

Les acidités sont encore élevées, mais elles semblent plus basses que celles de l'an passé. A confirmer au prochain prélèvement avant d'en tirer des conclusions.

Au vignoble:

Les observations sont les mêmes que pour les blancs: quelques chutes de feuillage sur certaines parcelles et des phénomènes d'échaudage plus ou moins prononcés.

Pour certaines parcelles de Merlot, la véraison n'est pas tout à fait atteinte.

Apparition de quelques foyers de mildiou mosaïque sur le haut du feuillage. Il est impératif de conserver un feuillage en bon état pour une bonne maturation de vos raisins