

ROUGES

CEPAGES	Mode de conduite	COMMUNES	sucre	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H2SO4)	acide malique g/l	pH	azote assim. mg/l	poids 100 baies	antho-cyanes
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	219	12,95	4,40	2,3	3,24	109	168	
MERLOT	VB	FRANCS	213	12,60	4,25	2,7	3,34	142	175	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	218	12,89	4,75	2,9	3,27	124	215	
MERLOT	VB	CREON	210	12,42	4,60	3,6	3,42	200	207	121
MERLOT	VB	SOULIGNAC	197	11,65	5,30	4,1	3,24	158	153	
MERLOT	VB	CASTILLON	220	13,01	3,95	2,5	3,34	105	199	
MERLOT	VB	LIGNAN	196	11,59	5,15	4,2	3,26	175	180	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	208	12,30	4,40	3,1	3,33	109	150	
MERLOT N	VB	ST EMILION	228	13,49	4,20	2,1	3,34	190	133	204
MERLOT J	VB	ST EMILION	209	12,36	4,95	3,1	3,27	162	198	
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	226	13,37	3,65	2,4	3,42	156	211	190
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	216	12,77	4,10	2,3	3,30	99	172	175
MERLOT I	VB	GENISSAC	208	12,30	4,30	2,5	3,35	228	202	
MERLOT	VB	STE EULALIE	233	13,78	4,05	2,1	3,34	79	169	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	213	12,60	4,40	2,8	3,34	156	219	193
MERLOT L	VH	GUILLAC	214	12,66	4,55	2,8	3,33	212	170	
MERLOT	VB	STE TERRE	209	12,36	4,30	3,0	3,32	110	188	
MERLOT	VB	VIGNONET	221	13,07	3,45	2,6	3,46	141	192	142
MERLOT	VH	JUILLAC	205	12,12	5,25	3,7	3,28	179	194	
Moyenne au 22 septembre 2014			214	12,65	4,42	2,9	3,33	149	184	171
<i>Moyenne au 15 septembre 2014</i>			<i>209</i>	<i>12,37</i>	<i>5,15</i>	<i>3,7</i>	<i>3,28</i>	<i>141</i>	<i>187</i>	<i>172</i>

COT MALBEC	VH	CAMBLANES	190	11,23	5,35	4,8	3,14	98	212	124
<i>COT MALBEC au 15 septembre 2014</i>			<i>181</i>	<i>10,70</i>	<i>6,05</i>	<i>5,8</i>	<i>3,07</i>	<i>82</i>	<i>200</i>	<i>127</i>

CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	221	13,07	4,10	2,7	3,37	123	142	87
CAB FRANC	VB	SAINT JEAN DE BLAIGNAC	224	13,25	5,20	3,8	3,29	109	136	
Moyenne au 22 septembre 2014			223	13,16	4,65	3,3	3,33	116	139	87
<i>Moyenne au 15 septembre 2014</i>			<i>211</i>	<i>12,45</i>	<i>5,63</i>	<i>4,7</i>	<i>3,24</i>	<i>104</i>	<i>133</i>	<i>92</i>

CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	196	11,59	4,65	4,0	3,35	130	197	
CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	206	12,18	4,85	3,6	3,24	137	126	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	209	12,36	5,25	4,9	3,29	103	134	220
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	209	12,36	5,20	3,9	3,29	204	128	210
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	183	10,81	6,85	7,2	3,21	236	138	
Moyenne au 22 septembre 2014			201	11,86	5,36	4,7	3,28	162	145	215
<i>Moyenne au 15 septembre 2014</i>			<i>192</i>	<i>11,37</i>	<i>6,46</i>	<i>6,2</i>	<i>3,20</i>	<i>151</i>	<i>154</i>	<i>205</i>

ROUGES:

Merlots: évolution hétérogène de la maturité. Certaines parcelles ont atteint leur maturité technologique alors que d'autres demandent encore quelques jours pour être récoltées. Les pellicules des baies restent souvent épaisses, ce qui nécessitera un foulage soigneux et un bon enzymage.

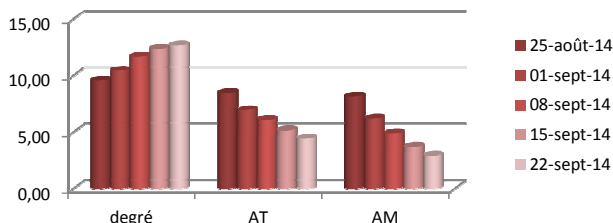
On note une présence importante de baies flétries avec dessèchement de la rafle sur certaines parcelles. Celles-ci auront du mal à évoluer: à voir avec votre oenologue!

L'état sanitaire n'est pour l'instant pas alarmant, mais la vigilance reste de rigueur.

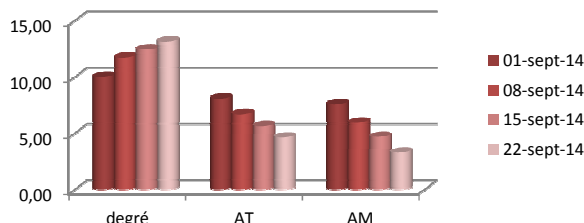
Les cabernets francs ont bien évolué avec un très bon potentiel aromatique sur les parcelles les plus avancées. Leur récolte suivra de près celle des merlots.

Les cabernets sauvignons évoluent favorablement avec un bon potentiel en anthocyanes et un état sanitaire satisfaisant.

MERLOT



CABERNET FRANC



CABERNET SAUVIGNON

