

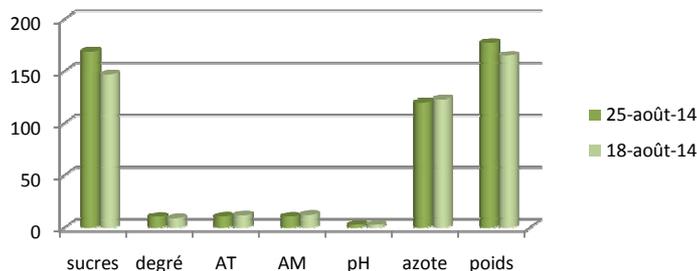
**BLANCS**

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100
	conduite			(16,83g)	(g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES	168	9,92	11,25	11,4	2,78	100	166
SAUVIGNON BL	VH	GREZILLAC	155	9,15	10,45	10,5	2,82	103	195
SAUVIGNON BL	VB	CREON	154	9,09	10,80	11,3	2,83	118	191
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES	192	11,35	8,80	7,9	2,90	129	168
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINT GERMAIN DU PUCH	176	10,40	10,30	9,8	2,84	152	167
<b>Moyenne</b>			<b>169</b>	<b>9,98</b>	<b>10,32</b>	<b>10,2</b>	<b>2,83</b>	<b>120</b>	<b>177</b>
<i>Moyenne au 18 août 2014</i>			<i>147</i>	<i>8,69</i>	<i>11,70</i>	<i>12,1</i>	<i>2,81</i>	<i>123</i>	<i>165</i>
MUSCADELLE	VB	CREON	130	7,66	8,35	10,5	3,11	144	246
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	129	7,61	9,25	11,9	3,10	122	226
<b>Moyenne</b>			<b>130</b>	<b>7,64</b>	<b>8,80</b>	<b>11,20</b>	<b>3,11</b>	<b>133</b>	<b>236</b>
<i>Moyenne au 18 août 2014</i>			<i>114</i>	<i>6,69</i>	<i>10,18</i>	<i>12,8</i>	<i>3,05</i>	<i>125</i>	<i>235</i>
SEMILLON	VB	VAYRES	161	9,51	8,70	8,6	2,92	75	205
SEMILLON	VB	TIZAC	142	8,38	10,05	10,6	2,87	173	250
<b>Moyenne</b>			<b>152</b>	<b>8,95</b>	<b>9,38</b>	<b>9,60</b>	<b>2,90</b>	<b>124</b>	<b>228</b>
<i>Moyenne au 18 août 2014</i>			<i>134</i>	<i>7,88</i>	<i>10,15</i>	<i>10,8</i>	<i>2,89</i>	<i>78</i>	<i>224</i>

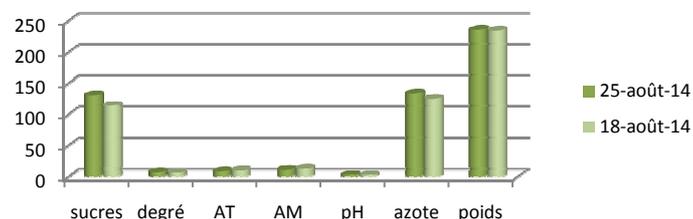
**BLANCS :**

L'évolution de la maturité des cépages blancs se poursuit de façon régulière avec un chargement en sucres normal sur une semaine (environ 1°). Les acidités sont toujours élevées, mais ont subi une chute par dégradation de l'acide malique. L'absence de pluie de la semaine dernière n'a pas entraîné de gonflement des baies et le poids des 100 baies est similaire. La présence de foyers de botrytis est toujours préoccupante et la météo de ces derniers jours n'arrange rien. Il faut donc rester vigilant.

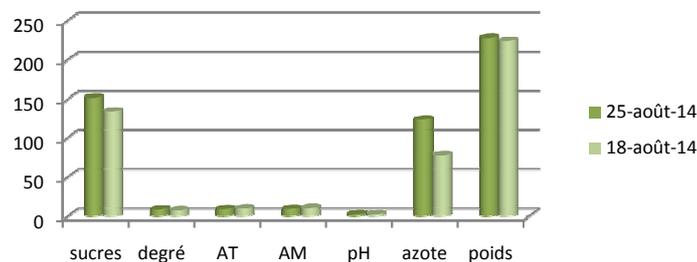
**SAUVIGNON**



**MUSCADELLE**



**SEMILLON**



**ROUGES**

CEPAGES	Mode de conduite	COMMUNES	sucre	degré probable	acidité totale	acide malique	pH	azote assim.	poids 100 baies	antho-cyanes
ROUGES				(16,83g)	(g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	g/l		mg/l		
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	173	10,22	8,25	7,6	2,98	75	171	
MERLOT	VB	FRANCS	163	9,63	8,40	7,9	3,00	87	168	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	171	10,10	8,80	8,2	2,98	87	207	
MERLOT	VB	CREON	148	8,73	8,90	9,2	3,00	86	228	119
MERLOT	VB	SOULIGNAC	153	9,03	9,15	9,5	2,97	88	207	
MERLOT	VB	CASTILLON	167	9,86	7,90	7,3	3,01	73	196	
MERLOT	VB	LIGNAN	139	8,20	9,25	9,5	2,93	84	193	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	164	9,69	7,95	8,2	3,05	88	197	
MERLOT N	VB	ST EMILION	166	9,80	9,10	8,0	2,89	105	147	109
MERLOT J	VB	ST EMILION	168	9,92	8,60	8,2	2,97	105	189	
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	164	9,69	7,70	7,2	3,05	105	198	136
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	176	10,40	8,05	7,3	2,98	63	165	147
MERLOT I	VB	GENISSAC	168	9,92	7,95	7,3	3,04	190	201	
MERLOT	VB	STE EULALIE	175	10,34	7,60	6,7	3,01	52	175	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	150	8,85	9,45	9,2	2,91	96	194	92
MERLOT L	VH	GUILLAC	143	8,44	9,20	9,1	2,88	104	172	
MERLOT	VB	STE TERRE	160	9,45	8,60	8,6	3,04	76	175	130
MERLOT	VB	VIGNONET	160	9,45	7,15	6,9	3,12	74	213	159
MERLOT	201	Moyenne au 25/08/2014	162	9,54	8,44	8,11	2,99	91	189	127

COT MALBEC	VH	CAMBLANES	142	8,38	11,45	13,0	2,89	96	218	105
------------	----	-----------	-----	------	-------	------	------	----	-----	-----

**ROUGES:**

Les merlots ont atteint la fin de la véraison, avec cependant une hétérogénéité au sein d'une même parcelle. Cette dernière se retrouve aussi au niveau des degrés probables (mini= 8.20, maxi=10.40) et le poids des 100 baies (mini=147g, maxi= 228 g).

Le degré potentiel est correct, et les acidités encore élevées.

L'état sanitaire est sain, mais il faut rester attentif.

Les attaques de mildiou sont parfois importantes, et peuvent ralentir la maturité. Il est impératif de protéger le mieux possible son feuillage.