



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 01 septembre 2009

CEPAGES ROUGES	Mode de conduite	COMMUNES	sucres	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H2SO4)	acide malique g/l	pH	antho- cyanes	azote assim. mg/l	poids 100 baies
MERLOT	VB	Ste COLOMBE de CASTILLON	221	13,07	4,30	2,7	3,33		93	
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	190	11,23	5,25	3,2	3,20		149	
MERLOT	VB	Franc St Cibard	217	12,83	4,50	3,0	3,31		97	
MERLOT	VH	LA SAUVE (grêlé)	190	11,23	6,60	5,5	3,15	202	122	174
MERLOT	VH	CREON	194	11,47	5,80	5,0	3,27		134	
MERLOT	VB	CAPIAN	202	11,94	4,65	3,2	3,31		146	
MERLOT	VB	St Philippe	234	13,84	3,80	2,3	3,38	283	126	144
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	206	12,18	4,10	2,2	3,24	126	123	151
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	208	12,30	4,45	3,6	3,41	193	137	152
MERLOT I	VB	GENISSAC	189	11,17	5,45	4,4	3,33		203	
MERLOT II	VB	GENISSAC	203	12,00	4,35	3,1	3,42		229	
MERLOT N	VB	Saint Emilion	236	13,96	3,75	2,1	3,41	333	90	115
MERLOT J	VB	Saint Emilion	226	13,37	4,35	2,6	3,35		133	
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	191	11,29	5,20	4,1	3,25		107	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	193	11,41	4,70	4,0	3,36	298	190	162
MERLOT L	VH	GUILLAC (grêlé)	214	12,66	4,70	3,6	3,33		232	
MERLOT	VB	STE TERRE	207	12,24	4,35	2,5	3,26		112	
MERLOT	VB	ST Sulpice	197	11,65	4,90	3,7	3,30		102	
MERLOT	VB	VIGNONET	205	12,12	5,10	3,2	3,16	159	131	140
MERLOT	2009	Moyenne 01 sept 2009	206	12,21	4,75	3,4	3,30	228	140	148
MERLOT	2007	Moyenne 05 sept 2007	185	10,93	4,73	3,10	3,28	203		183
MERLOT	2006	Moyenne 05 sept 2006	214	12,67	4,90	2,92	3,29	209		166
MERLOT	2005	Moyenne 30 août 2005	215	12,74	4,70	2,70	3,28	215	143	169
CAB Sauvignon	VH	Mouliets	166	9,80	6,95	7,10	3,22		194	
CAB FRANC	VB	Saint Loubès	166	9,80	5,10	3,7	3,12	106	80	147
CAB FRANC	VB	MOULON (grêlé)	176	10,40	6,00	5,2	3,14		88	

CEPAGES BLANCS	Mode de conduite	COMMUNES	sucres	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H2SO4)	acide malique g/l	pH	poids 100 baies	azote assim. mg/l
SAUVIGNON BL	VH	Guillac (grêlé)	195	11,53	6,35	5,9	3,15	188	264
SAUVIGNON BL	VH	Vayres	205	12,12	4,95	3,3	3,20	208	187
SAUVIGNON BL	VH	Créon	206	12,18	7,00	5,6	3,05	177	117
SAUVIGNON GRIS	VB	St Loubès	218	12,89	4,40	2,7	3,22	150	185
SAUVIGNON GRIS	VH	St Germain du Puch	212	12,54	5,35	3,7	3,12	168	198
SAUVIGNON	2009	Moyenne 01 sept 2009	207	12,25	5,61	4,2	3,15	178	190
SAUVIGNON	2008	Moyenne 05 sept 2007	194	11,47	5,80	4,06	3,10	191	
SAUVIGNON	2005	Moyenne 30 août 2005	207	12,20	5,76	3,40	3,03	191	
MUSCADELLE	VB	Naujan et Postiac	175	10,34	4,50	4,5	3,27	153	145
SEMILLON	VB	Tizac de Curton (grêlé)	195	11,53	6,05	5,4	3,15	260	171
SEMILLON	VB	Vayres	182	10,75	4,10	3,5	3,20	237	101

BLANCS:

Les parcelles de notre secteur sont d'une grande hétérogénéité à cause de la grêle. Les parcelles grêlées, parfois 3 fois cette année, doivent être analysées individuellement quand il y a un peu de récolte.

Pour les parcelles avec une charge normale, l'état sanitaire est bon.

Les **sauvignons** ont déjà une forte concentration en sucre alors que l'acide malique est encore élevé et le chargement en sucre n'est pas terminé dans la majorité des cas.

La **muscadelle** a su résister à des attaques déjà anciennes de Botrytis.

Les **sémillons** présentent un équilibre qui doit permettre cette semaine de récolter les crémants.

Les contrôles de fin de semaine ou à partir du 7 seront déterminants dans les décisions de récolte.

ROUGES:

D'une manière générale, les baies sont petites et les résultats analytiques sont accentués par cette sécheresse. Il faut probablement enlever 10% à ces mesures pour être dans la réalité du raisin.

Dans ce cas, les **merlots** sont à un stade de maturité comparable à 2007 et non à 2005. Les peaux sont épaisses et semblent déjà pouvoir libérer de la couleur, gage d'un très bon potentiel qualitatif que l'on retrouve aussi à la dégustation des baies.

Les **cabernets francs** semblent moins riches que d'habitude mais ils accusent également du retard par rapport aux merlots.

Les parcelles grêlées sont à suivre au cas par cas compte tenu de la croissance parfois continue de la vigne et de la faible charge en raisin.

Prochain contrôle le 08 septembre.

Les Oenologues Conseils.