

Maturité au 02 oct 2012

<u>CEPAGES ROUGES</u>	Mode de conduite	<u>COMMUNES</u>	sucre	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	acide malique g/l	pH	azote assim. mg/l	pois 100 baies	antho-cyanes
MERLOT	VB	Ste COLOMBE								
MERLOT	VB	FRANCS	232	13,73	3,80	2,4	3,45	148	187	
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	227	13,43	3,65	2,2	3,44	174	218	
MERLOT	VB	CREON	222	13,13	3,45	2,4	3,55	228	194	182
MERLOT	VB	CAPIAN	228	13,49	3,30	1,7	3,59	315	150	
MERLOT	VB	CASTILLON	232	13,73	3,35	2,0	3,45	102	187	
MERLOT	VB	LIGNAN								
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	227	13,43	3,20	2,4	3,55	129	144	
MERLOT N	VB	ST EMILION	242	14,32	3,10	1,2	3,52	130	113	274
MERLOT J	VB	ST EMILION	235	13,90	3,50	1,6	3,45	180	176	
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILHE	243	14,38	2,90	1,4	3,55	157	170	252
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON								
MERLOT I	VB	GENISSAC	219	12,95	3,20	1,9	3,61	296	171	
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	228	13,49	3,75	2,4	3,45	127	202	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	215	12,72	4,15	3,0	3,46	168	146	207
MERLOT L	VH	GUILLAC	225	13,31	4,10	2,0	3,36	184	146	
MERLOT	VB	STE TERRE	214	12,66	3,85	2,4	3,39	118	148	
MERLOT	VB	VIGNONET	222	13,13	3,75	2,5	3,47	114	181	161
MERLOT	2012	Moyenne 02 oct 2012	227	13,45	3,54	2,1	3,49	171	169	215
MERLOT <i>rappel</i>	2012	<i>Moyenne 25 sept 2012</i>	225	13,29	3,81	2,3	3,46	163	166	213

CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	220	13,01	3,50	2,1	3,49	184	180	92
CAB FRANC	VB	SAINT AUBIN DE BRANNE	219	12,95	3,60	2	3,36	157	165	
COT MALBEC	VH	CAMBLANES								
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE								
CAB. SAUVIGNON	VH	SAINT QUENTIN DE BARON	205	12,12	4,25	3,0	3,27	178	135	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	229	13,55	3,45	2,7	3,46	117	141	188
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	227	13,43	4,00	2,9	3,37	116	117	231
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	197	11,65	5,60	5,6	3,30	172	131	
CAB. SAUVIGNON	2012	Moyenne au 02 oct 2012	215	13	4,33	3,6	3,35	146	131	210
CAB. Sauvignon <i>rappel</i>	2012	<i>Moyenne au 25 sept 2012</i>	210	12,42	4,74	3,8	3,34	132	140	200

<u>CEPAGES BLANCS</u>	Mode de conduite	<u>COMMUNES</u>	sucre	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	acide malique g/l	pH	azote assim. mg/l	pois 100 baies
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	199	11,76	3,35	3,20	3,33	106	191

BLANCS :

- Les dernières parcelles sont en cours de récolte . Le potentiel aromatique reste remarquable.

ROUGES:

- L'évolution de la maturité a été ralentie par les pluies récentes mais elle est positive avec quelques risques de Botrytis
- La couleur des baies passe favorablement du bleu au noir dans les parcelles les plus avancées
- La maturité technologique est parfois atteinte mais pas la maturité phénolique
- La richesse en anthocyanes est souvent très bonne et supérieure à 1500 et parfois 2000mg/L
- L'extractibilité est encore faible et rarement supérieure à 50%, il faudra donc attendre son amélioration
- La contribution des tanins de pépins au contenu polyphénolique de la baie est encore de l'ordre de 40%
- Cette maturité des pépins doit s'améliorer et passer en dessous de 35% sur les merlots comme dans les parcelles mûres à ce jour