



CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
ROUGES	de	COMMUNES	sucres	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	187	11,05	5,55	4,2	3,14	103	160	
MERLOT	VB	FRANCS	184	10,87	5,90	4,9	3,15	103	179	
MERLOT		BELVES	188	11,11	5,05	4,0	3,20	85	178	
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	184	10,87	5,50	4,6	3,19	146	198	
MERLOT	VB	CREON	164	9,69	6,55	5,5	3,08	118	154	139
MERLOT	VB	CAPIAN	190	11,23	5,40	3,3	3,16	120	135	
MERLOT	VB	Lignan	163	9,63	7,25	6,8	3,02	57	144	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	184	10,87	5,00	4,4	3,26	78	142	
MERLOT N	VB	ST EMILION	202	11,94	4,45	3,0	3,21	73	112	220
MERLOT J	VB	ST EMILION	203	12,00	4,95	3,4	3,22	121	151	
MERLOT	VB	Saint Philippe d'Aiguilhe	205	12,12	4,35	3,0	3,34	161	156	191
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	195	11,53	4,80	3,1	3,16	95	164	123
MERLOT I	VB	GENISSAC	189	11,17	4,75	3,5	3,32	235	144	
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	177	10,46	5,15	4,5	3,17	83	210	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	175	10,34	5,65	4,9	3,18	129	131	194
MERLOT L	VH	GUILAC	172	10,16	6,00	4,5	3,09	125	144	
MERLOT	VB	STE TERRE	173	10,22	5,25	4,4	3,15	103	157	
MERLOT	VB	VIGNONET	182	10,75	5,15	4,3	3,24	111	184	141
MERLOT	2012	Moyenne 4 septembre 2012	184	10,89	5,37	4,2	3,18	114	158	168
MERLOT rappel	2011	rappel 23 août 2011	204	12,04	4,75	2,9	3,32	157	143	266
MERLOT	2010	rappel 15 sept 2010	238	14,09	4,39	1,9	3,36	121	129	277

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100
	conduite			(16,83g)	(g/l H ₂ SO ₄)	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	Vayres	173	10,22	4,70	3,60	3,07	167	173
SAUVIGNON BL	VB	Créon	167	9,86	8,25	7,70	2,93	126	189
SAUVIGNON GRIS	VB	St Loubès	195	11,53	4,60	3,60	3,19	245	166
SAUVIGNON GRIS	VH	St Germain du Puch	183	10,81	6,30	4,90	3,00	131	150
SAUVIGNON	2012	Moyenne 4 septembre 2012	180	10,61	5,96	4,95	3,05	167	170
SAUVIGNON	2011	rappel 23 août 2011	198	11,68	5,37	3,48	3,08	141	168
MUSCADELLE	VB	Créon	174	10,28	5,40	6,00	3,20	101	180
MUSCADELLE	VB	Naujan et Postiac	122	7,19	7,55	8,50	3,00	82	167
SEMILLON	VB	Vayres	187	11,05	4,60	3,60	3,13	76	277
SEMILLON	VB	TIZAC	175	10,34	5,15	4,40	3,09	100	211

BLANCS :

La sécheresse parfois importante des dernières semaines a entraîné un ralentissement apparent du chargement en sucres avec une baisse sensible de l'acidité. L'état sanitaire varie beaucoup d'une parcelle à l'autre et semble peu évoluer. Pour les **sauvignons** qui se dégustent bien avec un bon potentiel aromatique, la récolte pourra débuter la semaine prochaine. Il en est de même de certaines **muscadelles** et de certains **sémillons** qui seront récoltés plus rapidement sous la menace d'une dégradation de l'état sanitaire ponctuellement préoccupant. La dégustation des baies reste l'analyse indispensable à la décision de récolte parce que chaque cas est particulier.

La récolte des crémants est à envisager prochainement. Pensez à vos contrôles de maturité.

ROUGES :

La maturité des **merlots** est perturbée par les épisodes de fortes chaleurs de ces derniers jours mais l'évolution est positive par la baisse de l'acide malique et les 15 jours de retard sur 2010 semblent se confirmer. Les contrôles individuels doivent être réalisés rapidement afin de permettre un bon suivi de la maturité et répondre aussi aux cahiers des charges de vos appellations. La dégustation des raisins fait apparaître des arômes de fruits rouges déjà bien identifiables et une disparition rapide du caractère végétal.

Les **cabernets** destinés aux rosés de pressée doivent être contrôlés assez rapidement pour leur potentiel aromatique.

Remarque: la grande hétérogénéité des baies à l'intérieur d'une même grappe et d'une même souche demande beaucoup d'application dans la prise d'échantillon de raisin. La précision est améliorée quand l'échantillon est plus abondant (400 baies au lieu de 200 et 800 baies au lieu de 400).

Prochain contrôle le 11 septembre.

Les Oenologues-Conseils