

**CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC****Maturité au 05 octobre 2009**

<u>CEPAGES</u>	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
<u>ROUGES</u>	de	<u>COMMUNES</u>	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100	cyanes
	conduite			(16,83g)	(g/l H ₂ SO ₄)	g/l		mg/l	baies	
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de Baron	207	12,24	5,10	4,8	3,19	172		
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	220	13,01	5,10	4,5	3,51	161	141	187
CAB. SAUVIGNON	VH	ST GERMAIN DU PUCH	206	12,18	6,10	4,9	3,10	94		
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	234	13,84	3,85	1,9	3,47	126	110	192
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	204	12,06	5,15	4,7	3,44	217		
CAB. SAUVIGNON	2009	Moyenne au 05 oct 2009	214	12,67	5,06	4,2	3,34	154	126	190
CAB. SAUVIGNON	2009	Rappel : 29 sept 2009	205	12,13	5,10	4,1	3,31	153	136	168
CAB. SAUVIGNON	2009	Rappel : 22 sept 2009	205	11,68	5,50	4,3	3,26	154	134	178

MERLOTS et CABERNETS FRANCS :

La récolte va se terminer dans les jours à venir, selon les objectifs produits ou les terroirs. Les degrés potentiels, parfois élevés, réclament des précautions particulières pour la préparation des fermentations : choix des souches de levures, utilisation d'activateurs, dosage de l'azote assimilable, contrôle des températures.

CABERNETS SAUVIGNONS:

La maturité évolue lentement. On constate une concentration due à une légère déshydratation des baies. Les conditions météo exceptionnelles de ces derniers jours en sont responsables.

Il convient d'être patient car la maturité n'est en général pas atteinte, ce qui se manifeste par des caractères végétaux marqués et de surveiller l'état sanitaire parfois fragile.

A noter : la teneur très variable en azote assimilable dont il faudra tenir compte en vinification .

Le potentiel qualitatif reste excellent.

Dernier contrôle 2009, bonnes vendanges.

Les Oenologues-Conseils