



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 05 octobre 2010

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
ROUGES	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100	cyanes
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies	
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	256	15,15	3,50	1,6	3,44	53	123	
MERLOT	VB	FRANCS	250	14,80	3,90	2,1	3,43	107	125	
MERLOT	VB	CREON	252	14,91	3,20	2,1	3,59	180	160	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	249	14,74	3,10	1,9	3,56	96	124	
MERLOT J	VB	ST EMILION	262	15,51	3,50	1,3	3,43	124	101	
MERLOT	VB	BELVES	277	16,40	3,05	1,3	3,55	78	147	368
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	255	15,09	3,95	1,8	3,39	193	127	358
MERLOT	2010	Moyenne 05 oct 2010	257	15,23	3,46	1,7	3,48	119	130	363
MERLOT rappel	2010	Moyenne 29 sept 2010	257	15,22	3,48	1,7	3,46	103	127	272
MERLOT	2009	rappel : 29 sept 2009	238	14,07	3,66	2,1	3,63	173	155	239
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	217	12,83	4,00	1,9	3,30	143	117	91
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de Baron	216	12,77	4,50	2,5	3,23	183	109	190
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	245	14,50	4,05	2,8	3,41	81	128	188
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	205	12,12	5,05	4,1	3,21	165	126	
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	235	13,90	4,15	1,8	3,27	102	100	193
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	201	11,88	5,45	5,0	3,30	148	138	
CAB. SAUVIGNON	2010	Moyenne au 05 oct 2010	220	13,03	4,64	3,2	3,28	136	120	190
CAB. SAUVIGNON	2009	Moyenne au 05 oct 2009	214	12,67	5,06	4,2	3,34	154	126	190
CAB. SAUVIGNON	2010	rappel 29 sept 2010	217	12,81	4,58	3,3	3,26	126	124	195

MERLOTS:

Beaucoup de MERLOTS seront récoltés cette semaine. La maturité technologique est atteinte dans la plupart des cas.

Des analyses faites au laboratoire à Grézillac permettent de qualifier le potentiel polyphénolique selon la méthode de la faculté d'Oenologie de Bordeaux dite : méthode GLORIES.

Ces données, réalisées à la demande de particuliers, montrent une richesse exceptionnelle en anthocyanes totales qui dépassent 2000 mg/l et souvent 3000 mg/l alors qu'en année normale nous trouvons de bons résultats à partir de 1500 mg/l. Même si l'extractibilité de ces anthocyanes reste à ce jour à un mauvais 50%, cela donnera des vins fins à la teneur rarement atteinte sur merlot de plus de 1200 à plus de 1500 mg/l d'anthocyanes.

Cette richesse s'accompagne toujours de sucrosité, de volume en bouche, d'arômes et bien sûr de ce qui est la première qualité du vin de Bordeaux : sa couleur.

La maturité des pépins a rarement atteint un stade aussi abouti qu'en 2010. La contribution des tanins de pépins à la richesse polyphénolique totale est en dessous de 25% et même souvent en dessous de 20% alors qu'une bonne année nous nous contentons de 35%. Cela signifie que nous aurons beaucoup de tanins de pellicule pour une belle structure du vin et peu de tanins amers et astringents venant des pépins peu murs. Le potentiel qualitatif des MERLOTS se confirme.

CABERNETS :

La maturité des CABERNETS se poursuit lentement avec peu de critères significatifs. Ce que l'analyse ne montre pas c'est l'amélioration gustative des baies avec une évolution du caractère végétal vers le fruité frais. Nous pouvons ainsi espérer atteindre la pleine maturité des cabernets pour réaliser des cuvées à la hauteur du millésime.

Il faudra donc être patient et vigilant car la menace de dégradation de l'état sanitaire est bien présente.

Le suivi analytique de la maturité phénolique et la dégustation des baies dans chaque parcelle seront déterminants.

Prochain contrôle le 12 octobre.

Les Oenologues-Conseils