



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 07 oct. 2008

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		poids	antho-
ROUGES	de	COMMUNES	sucre	probable	totale	malique	pH	de	cyanes
	conduite			(16,83g)	(g/l H ₂ SO ₄)	g/l		100 baies	
MERLOT	VB	Ste COLOMBE de CASTILLON	234	13,84	4,05	2,2	3,35		
MERLOT	VB	FRANCS	234	13,84	4,40	2,2	3,30		
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24							
MERLOT	VH	LA SAUVE	238	14,08	4,15	2,3	3,38	184	227
MERLOT	VB	CREON							
MERLOT	VB	CAPIAN							
MERLOT	VB	CENAC							
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS							
MERLOT N	VB	ST EMILION	247	14,62	4,00	1,4	3,37	136	294
MERLOT J	VB	ST EMILION	233	13,78	4,40	1,9	3,40		
MERLOT	VB	BELVES de CASTILLON	246	14,56	4,35	2,2	3,28	170	259
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	222	13,13	4,95	2,1	3,20	160	175
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	233	13,78	4,35	2,2	3,29	182	223
MERLOT I	VB	GENISSAC	214	12,66	5,15	3,4	3,30		
MERLOT II	VB	GENISSAC							
MERLOT	VB	SAINT LOUBES							
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	210	12,42	4,40	3,2	3,42	161	330
MERLOT L	VH	GUILLAC							
MERLOT	VB	STE TERRE							
MERLOT	VB	VIGNONET	211	12,48	4,30	2,8	3,36	161	140
MERLOT	2008	Moyenne 7 oct 2008	229	13,56	4,41	2,4	3,33	165	235
MERLOT		rappel 30 sept 2008	221	13,07	4,67	2,7	3,26	163	182
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	221	13,07	4,95	2,4	3,26	134	116
CAB FRANC	VB	MOULON	206	12,18	6,15	4,2	3,19		
COT MALBEC	VH	CAMBES							
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de Baron	199	11,76	6,70	5,3	3,16		
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	204	12,06	5,65	4,5	3,23	141	216
CAB. SAUVIGNON	VH	ST GERMAIN DU PUCH	225	13,31	5,85	3,2	3,15	123	207
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	203	12,00	6,65	5,6	3,20		
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	207	12,24	5,65	4,2	3,30	114	231
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	191	11,29	7,50	7,4	3,24		
CAB. SAUVIGNON	2008	Moyenne au 7 oct 2008	205	12,11	6,33	5,0	3,21	126	218

BLANCS:

Les derniers blancs secs sont en cours de récolte avec un potentiel qualitatif remarquable et des arômes aussi prometteurs qu'en 2007.

ROUGES:

Les **merlots** sont souvent mûrs et leur évolution est continue avec des concentrations en sucre très élevées et un enrichissement notable en anthocyanes.

Beaucoup seront à récolter dans les 8 jours à venir.

Les rendements sont souvent faibles, même si les situations sont très variées.

Tout ces paramètres laissent présager un potentiel qualitatif important.

Les **cabernets** évoluent lentement avec une acidité encore forte.

Comme d'habitude, il faudra savoir attendre la pleine maturité de ces raisins prometteurs.

L'état sanitaire sera un arbitrage important de la décision de récolte.

Vinifications:

La maturité phénolique parfois incomplète rend l'extraction des rouges plus difficile.

Il faut porter ses efforts en début de cuvaison pour privilégier des tanins de qualité.

Prochain contrôle le 14 octobre.

Les Oenologues-Conseil