



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 09 sept. 2008

CEPAGES ROUGES	Mode de conduite	COMMUNES	sucre	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H2SO4)	acide malique g/l	pH	antho- cyanes	pois 100 baies
MERLOT	VB	Ste COLOMBE de CASTILLON	185	10,93	6,25	3,9	3,20		
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	182	10,75	7,20	4,8	3,09		
MERLOT		Francs	182	10,75	6,65	4,5	3,12		
MERLOT	VH	LA SAUVE	161	9,51	5,75	3,3	3,19	196	170
MERLOT	VB	CREON	189	11,17	6,10	3,9	3,20		
MERLOT	VB	CAPIAN	196	11,59	5,65	3,5	3,17		
MERLOT	VB	CENAC	184	10,87	6,55	4,9	3,15		
MERLOT	VB	BELVES de CASTILLON	189	11,17	5,60	3,2	3,23	195	156
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	182	10,75	6,20	3,7	3,07	134	146
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	185	10,93	6,25	4,2	3,08	142	187
MERLOT I	VB	GENISSAC	184	10,87	6,45	4,5	3,20		
MERLOT II	VB	GENISSAC	188	11,11	5,70	3,4	3,21		
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	180	10,64	5,90	4,1	3,18		
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	153	9,03	6,45	5,1	3,21	192	161
MERLOT L	VH	GUILAC	188	11,11	6,20	4,4	3,17		
MERLOT	VB	STE TERRE	191	11,29	5,60	3,3	3,19		
MERLOT	VB	VIGNONET	170	10,04	6,25	4,8	3,17	115	175
MERLOT	2008	Moyenne 09 sept 2008	181,7	10,74	6,16	4,1	3,17	162,3	165,8
MERLOT	2007	Moyenne 05 sept 2007	185	10,93	4,73	3,10	3,28	203	183
MERLOT	2007	rappel 29 août 2007	176	10,43	5,25	3,73	3,21	214	169
CAB FRANC	VB	MOULON	161	9,51	7,80	6,3	3,00		
COT (MALBEC)	VH	CAMBLANES	176	10,40	8,35	7,0	2,95	302	186

CEPAGES BLANCS	Mode de conduite	COMMUNES	sucre	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H2SO4)	acide malique g/l	pH	pois 100 baies
SAUVIGNON BL	VH	Guillac	186	9,57	5,40	5,6	3,13	186
SAUVIGNON BL	VH	Vayres	187	11,05	6,55	4,7	3,06	177
SAUVIGNON BL	VB	Créon	187	11,05	7,40	5,7	3,01	181
SAUVIGNON GRIS	VB	St Loubès	204	12,06	5,65	3,5	3,13	157
SAUVIGNON GRIS	VH	St Germain du Puch	166	9,8	7,55	6,2	3,02	156
SAUVIGNON	2008	Moyenne 09 sept 2008	186	10,71	6,51	5,1	3,07	171
SAUVIGNON	2008	Moyenne 03 sept 2008	169	9,97	8,37	6,8	3,03	173
SAUVIGNON	2007	Moyenne 05 sept 2007	194	11,47	5,80	4,06	3,01	191
MUSCADELLE	VB	Créon	163	9,63	6,55	6,3	3,20	249
MUSCADELLE	VB	Naujan et Postiac	162	9,57	5,40	5,6	3,20	169
SEMILLON	VB	Tizac de Curton	170	10,04	6,05	5,1	3,12	238
SEMILLON	VB	Vayres	189	11,17	6,10	4,3	3,06	181

BLANCS:

On constate une très bonne évolution de la maturité des **sauvignons** en 6 jours.
La maturité aromatique n'est pas atteinte avec beaucoup de caractères acqueux et acidulés.

Les **muscadelles** et les **sémillons** présentent un retard de maturité sur 2007 mais l'état sanitaire est à surveiller.
L'évolution ralentie du Botrytis, pourrait permettre la récolte de certains crémants cette semaine car les degrés semblent être déjà assez élevés.

ROUGES:

Les merlots présentent déjà une aussi bonne richesse en sucre que l'année dernière.
Par contre les acidités sont fortes et encore élevées pour vendanger.
Les pellicules semblent plutôt épaisses, ce qui est un bon présage.
L'état sanitaire sera à surveiller avec la plus grande attention.
Les baies semblent encore plus petites que l'année dernière.

Les **cabernets francs** et le **malbec** commencent à peine leur maturation et sont en retard sur 2007, mais promettent également une bonne richesse en sucres.

Prochain contrôle le 16 septembre.

Les Oenologues Conseils.