



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 15 septembre 2009

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	247	14,62	3,45	2,0	3,45	107		
MERLOT	VB	FRANCS	245	14,50	4,05	2,6	3,47	82		
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	225	13,31	4,80	2,5	3,30	137		
MERLOT	VH	LA SAUVE	221	13,07	5,35	4,2	3,25	159	177	190
MERLOT	VB	CREON	220	13,01	4,55	3,8	3,38	144		
MERLOT	VB	CAPIAN	253	14,97	3,45	1,8	3,58	196	139	
MERLOT		CENAC	228	13,49	4,40	2,9	3,32	88		
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	226	13,37	4,15	2,7	3,49	153		
MERLOT N	VB	ST EMILION	262	15,51	3,10	1,1	3,56	122	118	333
MERLOT J	VB	ST EMILION	250	14,80	3,55	1,6	3,47	174		
MERLOT	VB	St Philippe d'Aiguille	259	15,33	3,65	1,9	3,43	81		
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	238	14,08	4,45	1,9	3,31	142	171	169
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	236	13,96	4,60	2,2	3,23	146	161	181
MERLOT I	VB	GENISSAC	212	12,54	4,55	3,4	3,45	225		
MERLOT II	VB	GENISSAC	223	13,19	3,85	2,2	3,50	250		
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	229	13,55	4,10	2,5	3,40	127		
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	229	13,55	6,10	2,6	3,59	224	146	338
MERLOT L	VH	GUILLAC	241	14,26	3,85	2,6	3,48	282		
MERLOT	VB	STE TERRE	223	13,19	4,20	2,1	3,36	132		
MERLOT	VB	VIGNONET	230	13,61	3,75	2,5	3,48	149	172	187
MERLOT	2009	Moyenne 15 sept 2009	235	13,90	4,20	2,5	3,43	156	155	233
MERLOT	2009	rappel 08 sept 2009	216	12,80	4,36	3,0	3,35	147	155	221
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	201	11,88	4,35	2,6	3,26	136	158	69
CAB FRANC	VB	MOULON	202	11,94	5,45	4,2	3,24	109		
COT MALBEC	VH	CAMBLANES	217	12,83	4,90	3,6	3,25	113	228	258
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de Baron	196	11,59	4,85	6,2	3,12	216		
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	201	11,88	5,95	5,5	3,31	175	125	167
CAB. SAUVIGNON	VH	ST GERMAIN DU PUCH	197	11,65	6,10	4,3	3,08	122	127	193
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	197	11,65	6,25	4,3	3,12	155		
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	228	13,49	4,60	3,0	3,40	138	121	236
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	188	11,11	6,00	6,0	3,35	209		
CAB. SAUVIGNON	2009	Moyenne au 15 sept 2009	201	11,90	5,63	4,9	3,23	169	124	199

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	Vayres	236	13,96	4,30	3,10	3,32	167	216
SAUVIGNON BL	VB	Créon	223	13,19	6,15	4,60	3,10	113	168
SAUVIGNON GRIS	VB	St Loubès	254	15,03	3,45	1,80	3,41	196	156
SAUVIGNON GRIS	VH	St Germain du Puch	243	14,38	4,20	2,20	3,29	174	173
SAUVIGNON	2009	Moyenne 15 sept 2009	239	14,14	4,53	2,93	3,28	163	178
SAUVIGNON	2009	rappel 08 sept 2009	217	12,82	5,24	3,86	3,16	183	190
MUSCADELLE	VB	Souignac	213	12,6	4,50	4,80	3,46	179	190
MUSCADELLE	VB	Naujan et Postiac	217	12,83	3,85	3,30	3,36	158	184
SEMILLON	VB	Vayres	205	12,12	3,70	2,50	3,24	127	231

BLANCS:

L'équilibre acide est atteint sur les **sauvignons** et les **sémillons**. En fonction des profils aromatiques recherchés, ils seront récoltés dans les jours à venir. L'état sanitaire est toujours parfait.

Les **muscadelles** sont parfois fragilisées depuis le mois d'août et une réactivation des foyers de Botrytis est à craindre. Récolter dans ce cas là sans tarder avec toutes les protections nécessaires.

ROUGES:

Les **merlots** atteignent de très fortes concentrations en sucre. Si l'on cherche à produire un **vin rosé** ou rouge souple et fruité, moderne et à vendre plutôt jeune, il faudra envisager de récolter la semaine prochaine ou parfois plus rapidement.

Pour les vins de garde, la vinification sera rendue délicate par des degrés très élevés, des grains concentrés et des maturités phénoliques qui à ce jour ne sont pas atteintes.

Les **cabernets** continuent leur bonne évolution, se présentent aussi très bien malgré une acidité encore forte.

La dégustation des baies dans chaque parcelle sera déterminante et l'état sanitaire est toujours très bon.

Prochain contrôle le 22 septembre.

Les Oenologues-Conseils