



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 15 septembre 2010

CEPAGES ROUGES	Mode de conduite	COMMUNES	sucres	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H2SO4)	acide malique g/l	pH	azote assim. mg/l	poids 100 baies	antho- cyanes
MERLOT	VB	Ste COLOMBE	237	14,02	4,40	2,1	3,38	70	128	
MERLOT	VB	FRANCS	230	13,61	4,80	2,6	3,30	109	142	
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	238	14,08	5,00	2,3	3,30	147	156	
MERLOT	VH	LA SAUVE	241	14,26	4,50	2,3	3,35	109	145	269
MERLOT	VB	CREON	235	13,90	4,15	2,2	3,48	165	149	
MERLOT	VB	CAPIAN	231	13,67	4,45	2,1	3,37	141	120	
MERLOT	VB	LIGNAN	245	14,50	4,55	2,4	3,33	44	133	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	219	12,95	4,25	2,0	3,36	88	125	
MERLOT N	VB	ST EMILION	256	15,15	3,60	0,8	3,41	117	89	329
MERLOT J	VB	ST EMILION	252	14,91	4,05	1,0	3,40	122	104	
MERLOT	VB	Belvès	260	15,39	3,85	1,3	3,45	94	122	364
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	234	13,84	4,75	1,7	3,27	99	134	180
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	248	14,68	5,20	1,9	3,22	93	134	237
MERLOT I	VB	GENISSAC	222	13,13	3,60	0,9	3,46	289	109	
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	240	14,20	4,55	2,7	3,37	69	153	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	229	13,55	4,85	2,4	3,35	200	125	315
MERLOT L	VH	GUILLAC	226	13,37	5,05	1,6	3,28	201	114	
MERLOT	VB	STE TERRE	236	13,96	4,10	1,8	3,37	65	133	
MERLOT	VB	VIGNONET	245	14,50	3,75	1,6	3,47	82	141	245
MERLOT	2010	Moyenne 15 sept 2010	238	14,09	4,39	1,9	3,36	121	129	277
MERLOT rappel	2010	Moyenne 08 sept 2010	230	13,62	4,92	2,4	3,28	117	130	255
MERLOT	2009	rappel 15 sept 2009	235	13,90	4,09	2,5	3,43	156	155	233
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	186	10,99	5,15	2,5	3,1	98	130	82
CAB FRANC	VB	SAINT-AUBIN	206	12,18	4,7	2,2	3,17	111	130	
CAB FRANC	VB	MOULON	190	11,23	4,85	3,1	3,18	74	124	
COT MALBEC	VH	CAMBLANES	207	12,24	5,80	4,1	3,13	38	164	332
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de Baron	197	11,65	5,40	3,0	3,11	172	108	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	220	13,01	5,35	3,2	3,18	75	131	209
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	181	10,70	7,40	5,5	3,03	169	123	
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	225	13,31	5,05	2,2	3,20	116	107	215
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	186	10,99	6,05	5,5	3,24	158	134	
CAB. SAUVIGNON	2010	Moyenne au 15 sept 2010	202	11,93	5,85	3,9	3,15	138	121	212

CEPAGES BLANCS	Mode de conduite	COMMUNES	sucres	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H2SO4)	acide malique g/l	pH	azote assim. mg/l	poids 100 baies
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES	234	13,84	5,20	2,70	3,20	141	225
SAUVIGNON BL	VB	CREON	217	12,83	5,95	3,50	3,07	106	182
SAUVIGNON BL	VH	GUILLAC	229	13,55	4,85	2,80	3,22	200	177
SAUVIGNON GRIS	VB	ST LOUBES	236	13,96	4,25	1,40	3,19	131	138
SAUVIGNON GRIS	VH	ST GERMAIN DU PUCH	248	14,68	5,00	1,50	3,22	153	144
SAUVIGNON	2010	Moyenne 15 sept 2010	233	13,77	5,05	2,38	3,18	146	173
SAUVIGNON	2010	rappel 08 sept 2010	214	12,62	5,69	3,44	3,10	131	171
MUSCADELLE	VB	CREON	177	10,46	4,80	3,90	3,23	149	160
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	181	10,7	4,25	3,50	3,22	116	143
SEMILLON	VB	VAYRES	213	12,6	4,30	2,40	3,21	62	234
SEMILLON	VB	TIZAC	207	12,24	4,55	2,30	3,19	141	225

BLANCS :

L'élévation de 10% de la concentration en sucres et la baisse importante de l'acide malique confirment une évolution rapide et normale de la maturité en une semaine.

La dégustation des baies reste l'analyse la plus fine car indépendante de la concentration du raisin.

Certains **sauvignons blancs** se présentent très bien à la dégustation et seront récoltés dans les jours qui viennent.

Les raisins neutres, sans expression fruitée, doivent attendre encore une évolution favorable.

ROUGES :

La maturité des **merlots** se poursuit positivement et la richesse en anthocyanes se confirme de jour en jour.

Les **cabernets** ont une analyse comparable à 2009 à la même époque et on garde le même espoir de pouvoir les récolter à pleine maturité. L'état sanitaire est remarquablement bon.

La dégustation des baies dans chaque parcelle sera déterminante .

Prochain contrôle le 22 septembre.

Les Oenologues-Conseils