



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 16 sept. 2008

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		poids	antho-
ROUGES	de	COMMUNES	sucres	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	197	11,65	5,65	3,1	3,15		
MERLOT	VB	FRANCS	200	11,82	5,55	3,4	3,14		
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	187	11,05	6,90	4,5	3,09		
MERLOT	VH	LA SAUVE	209	12,36	5,30	3,1	3,23	191	218
MERLOT	VB	CREON	196	11,59	5,20	2,7	3,24		
MERLOT	VB	CAPIAN	196	11,59	5,55	3,2	3,18		
MERLOT	VB	CENAC	200	11,82	5,60	3,4	3,23		
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	182	10,75	5,75	3,7	3,20		
MERLOT N	VB	ST EMILION	220	13,01	4,80	2,4	3,26	143	245
MERLOT J	VB	ST EMILION	207	12,24	4,90	2,2	3,32		
MERLOT	VB	BELVES de CASTILLON	208	12,30	4,65	2,4	3,23	178	209
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	193	11,41	5,35	2,8	3,12	158	124
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	204	12,06	5,10	2,7	3,20	172	187
MERLOT I	VB	GENISSAC	189	11,17	6,20	4,2	3,22		
MERLOT II	VB	GENISSAC	200	11,82	5,10	2,6	3,29		
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	196	11,17	6,20	4,2	3,22		
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	192	11,35	5,40	3,3	3,27	183	254
MERLOT L	VH	GUILLAC	176	10,40	5,80	3,0	3,17		
MERLOT	VB	STE TERRE	202	11,94	5,15	2,8	3,23		
MERLOT	VB	VIGNONET	186	10,99	5,25	3,3	3,26	169	125
MERLOT	2008	Moyenne 16 sept 2008	197	11,62	5,47	3,2	3,21	171	195
MERLOT		rappel 09 sept 2008	182	10,74	6,16	4,1	3,17	162	166
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	182	10,75	5,45	3,1	3,14	138	99
CAB FRANC	VB	MOULON	176	10,40	7,65	5,5	3,05		
COT MALBEC	VH	CAMBES	183	10,81	7,25	5,6	3,00	195	320
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de Baron	172	10,16	6,80	5,4	3,11		
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	183	10,81	6,50	4,9	3,17	144	190
CAB. SAUVIGNON	VH	St GERMAIN DU PUCH	185	10,93	6,55	4,1	3,07	125	139
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	176	10,40	7,80	6,6	3,09		
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	178	10,52	7,75	6,2	3,06	130	184
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	152	8,97	8,95	8,9	3,10		
CAB. SAUVIGNON	2008	Moyenne au 16 sept 2008	174	10,30	7,39	6,0	3,10	133	171

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	100
	conduite			(16,83g)	(g/l H ₂ SO ₄)	g/l		baies
SAUVIGNON BL	VB	Vayres	198	11,71	5,55	3,70	3,09	217
SAUVIGNON BL	VH	Guillac	193	11,41	6,55	5,10	3,11	199
SAUVIGNON BL	VB	Créon	197	11,65	7,60	5,60	2,98	185
SAUVIGNON GRIS	VB	St Loubès	217	12,83	5,45	2,90	3,11	150
SAUVIGNON GRIS	VH	St Germain du Puch	200	11,82	6,40	3,80	3,06	174
SAUVIGNON	2008	Moyenne 16 sept 2008	201	11,88	6,31	4,22	3,07	185
SAUVIGNON		rappel 09 sept 2008	186	10,7	6,61	5,10	3,07	171
MUSCADELLE	VB	Créon	181	10,7	5,60	5,00	3,21	186
MUSCADELLE	VB	Naujan et Postiac	175	10,34	5,10	4,40	3,22	158
SEMILLON	VB	Tizac de Curton	180	10,64	5,95	4,10	3,12	250
SEMILLON	VB	Vayres	196	11,59	5,85	4,00	3,07	231

BLANCS:

Les conditions météorologiques permettent une très bonne évolution de la maturité, avec un gain de 10% en sucres, une perte d'acide malique de 20% et un poids des baies qui remonte à la normale.

La maturité aromatique apparaît dans certains **sauvignons** qui seront récoltés dans la semaine à venir.

Les **muscadelles** évoluent aussi bien que les sauvignons mais les **sémillons** semblent un peu marquer le pas avec une plus faible évolution ces derniers jours. La dégustation des baies sera importante car elle permet aussi de suivre à la parcelle l'évolution d'un état sanitaire menaçant qui peut accélérer la récolte des blancs.

ROUGES:

L'évolution de la maturité est normale et confirme les 10 jours de retard sur 2007.

Sur les **merlots**, les anthocyanes arrivent à une bonne moyenne et le poids des baies est comparable aux années précédentes. La maturité est encore éloignée et il faut surveiller attentivement l'évolution de chaque parcelle.

Le **cabernet franc**, comme les **sémillons** en blanc, semble un peu à la peine pour murir.

Par contre, les **cabernets sauvignons** évoluent très bien et accusent un retard de maturité inférieur à 8 jours sur 2007, de plus l'état sanitaire est très bon et le poids des baies raisonnable. En résumé, ils présentent un très bon potentiel qualitatif mais il faudra attendre plusieurs semaines.

Prochain contrôle le 23 septembre.

Les Oenologues-Conseils