



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 30 août 2011

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	218	12,87	4,45	2,0	3,33	55	125	
MERLOT	VB	FRANCS	209	12,36	4,25	2,2	3,37	166	146	
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	195	11,53	4,90	3,1	3,36	209	186	
MERLOT	VH	LA SAUVE	206	12,18	4,40	2,7	3,35	122	150	242
MERLOT	VB	CREON	194	11,47	4,30	2,7	3,45	182	148	
MERLOT	VB	CAPIAN	198	11,71	4,25	2,6	3,39	190	149	
MERLOT	VB	Lignan	200	11,82	4,60	3,1	3,40	117	170	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	197	11,65	4,80	2,9	3,33	128	136	
MERLOT N	VB	ST EMILION	218	12,89	4,10	1,7	3,38	165	88	314
MERLOT J	VB	ST EMILION	221	13,07	4,30	1,8	3,34	136	111	
MERLOT	VB	Saint Philippe d'Aiguilhe	211	12,48	3,95	2,0	3,48	214	149	189
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	217	12,83	4,55	1,3	3,21	112	138	177
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	208	12,30	4,80	2,0	3,25	157	152	180
MERLOT I	VB	GENISSAC	212	12,54	4,05	2,0	3,50	225	164	
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	202	11,94	4,80	3,2	3,36	145	188	
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	190	11,23	4,80	2,8	3,30	177	163	
MERLOT L	VH	GUILLAC	198	11,71	4,60	1,4	3,21	208	125	
MERLOT	VB	STE TERRE	199	11,76	3,90	1,9	3,43	154	144	
MERLOT	VB	VIGNONET	206	12,18	3,65	2,4	3,49	163	149	213
MERLOT	2011	Moyenne 30 août 2011	205	12,13	4,39	2,3	3,36	159	146	219
MERLOT rappel	2011	rappel 23 août 2011	204	12,04	4,75	2,9	3,32	157	143	266
MERLOT	2010	rappel 15 sept 2010	238	14,09	4,39	1,9	3,36	121	129	277
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	201	11,88	4,20	2,2	3,30	87	123	114
CAB FRANC	VB	SAINT-AUBIN	187	11,05	4,20	2,0	3,17	117	147	
COT MALBEC	VH	CAMBLANES	186	10,99	4,35	3,7	3,24	101	202	161
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	176	10,40	6,00	4,6	3,15	136	122	
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	209	12,36	4,05	2,1	3,37	129	88	346
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	169	9,98	6,20	6,0	3,23	146	139	

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	189	11,17	5,15	3,10	3,07	105	209
SAUVIGNON BL	VB	Créon	189	11,17	5,80	4,30	3,09	147	194
SAUVIGNON BL	VH	Guillac	183	10,81	4,55	2,50	3,10	217	147
SAUVIGNON GRIS	VB	St Loubès	227	13,43	4,55	1,80	3,14	85	135
SAUVIGNON GRIS	VH	St Germain du Puch	233	13,78	5,05	2,10	3,19	161	146
SAUVIGNON	2011	Moyenne 30 août 2011	204	12,07	5,02	2,76	3,12	143	166
SAUVIGNON	2011	rappel 23 août 2011	198	11,68	5,37	3,48	3,08	141	168
MUSCADELLE	VB	Créon	183	10,81	4,70	4,20	3,32	158	181
MUSCADELLE	VB	Naujan et Postiac	202	11,94	3,45	3,20	3,41	166	197
SEMILLON	VB	Vayres	201	11,88	4,05	2,40	3,28	167	241
SEMILLON	VB	TIZAC	196	11,59	4,15	2,70	3,22	144	244

BLANCS :

Les précipitations parfois importantes de la semaine dernière ont entraîné un ralentissement apparent du chargement en sucres avec une baisse sensible de l'acidité. L'état sanitaire varie beaucoup d'une parcelle à l'autre et il continue souvent à se dégrader. Sans pouvoir faire un cas général, les **sauvignons** qui se dégustent bien avec un bon potentiel aromatique, devront être récoltés dans les 8 jours à venir. Il en est de même de certaines **muscadelles** et de certains **sémillons** qui seront récoltés dès la semaine prochaine sous la menace d'une dégradation de l'état sanitaire mais souvent avec de surprenantes promesses aromatiques. La dégustation des baies reste l'analyse indispensable à la décision de récolte.

ROUGES :

La maturité des **merlots** est ralentie par les fortes précipitations de ces derniers jours mais l'évolution est positive et les 15 jours d'avance sur 2010 semblent se confirmer. Les contrôles individuels doivent être réalisés rapidement afin de permettre un bon suivi de la maturité et répondre aussi aux cahiers des charges de vos appellations. La dégustation des raisins fait apparaître des arômes de fruits rouges déjà bien identifiables et une disparition rapide du caractère végétal.

Les **cabernets** francs ont une teneur en acide malique proche de 2g/L et les parcelles destinées à produire des vins rosés de pressée pourront être récoltées assez précocément suivant la dégustation des baies et les profils de vin recherchés.

Prochain contrôle le 06 septembre.

Les Oenologues -Conseils