



## CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

**Maturité au 27 septembre 2011**

<u>CEPAGES</u>	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	
<u>ROUGES</u>	de	<u>COMMUNES</u>	sucre	probable	totale	malique	pH	assim.	100	
	conduite			(16,83g)	(g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	g/l		mg/l	baies	
<b>MERLOT F</b>	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	223	13,19	3,55	1,5	3,39	145	135	
<b>CAB. SAUVIGNON</b>	VH	St QUENTIN de Baron	214	12,66	4,45	2,2	3,26	243	112	
<b>CAB. SAUVIGNON</b>	VB	ST-EMILION	218	12,89	3,50	1,5	3,45	176	110	
<b>CAB. SAUVIGNON</b>	VH	MOULIETS	192	11,35	4,55	3,9	3,42	176	110	
<b>CAB. SAUVIGNON</b>	2011	Moyenne au 27 sept 2011	208	12,30	4,17	2,5	3,38	198	111	

### MERLOTS et CABERNETS FRANCS

La récolte va se terminer dans les jours à venir suivant les objectifs produits ou les terroirs.

L'état sanitaire menaçant précipite souvent la récolte des dernières parcelles.

#### CABERNETS SAUVIGNONS

La maturité évolue avec une baisse d'acidité, notamment l'acide malique et une augmentation des sucres. Les conditions météo de ces derniers jours sont très favorables à une maturité complète de ce cépage riche en couleur, en polyphénols et en composés aromatiques. A lui seul il peut marquer le millésime de son empreinte. L'apparition de caractères fruités des baies de raisin a pris la place du caractère végétal qui disparaît rapidement.

L'état sanitaire est parfois fragilisé et certaines conditions favorables vont précipiter la récolte par pression du Botrytis.

#### Vinifications

L'activité laccase n'est pas visible à l'œil nu et se trouve souvent dans un grain de raisin d'apparence saine que l'on ne peut pas trier. Toutes les précautions anti-Botrytis doivent donc être mises en œuvre: tri à la vigne, inertage, sulfitage, débouillage des jus, emploi de tanins œnologiques, mise en fermentation rapide et contrôle des températures, etc.

Suivant nos analyses de maturité phénolique, les pépins sont peu murs et la contribution des tanins de pépins à la richesse polyphénolique totale est importante. Les anthocyanes sont à des niveaux intéressants mais l'extractibilité est trop souvent moyenne. Cela signifie que les travaux en cuvaison devront être faits assez tôt en présence majoritaire de sucre pour éviter les tanins durs et amers extraits par l'alcool en fin de fermentation alcoolique.

Ces fermentations parfois très rapides imposent un travail énergique dès le départ avec un bon contrôle des températures.

Les macérations post fermentaires se feront de préférence en cuve pleine et marc immergé à bonne température, plutôt que par des remontages aussi petits soient-ils. Il s'agit de travailler en douceur et n'extraire que le meilleur avec doigté. Rappelons que le plein des cuves se fait avec un lot qualitatif qu'il faudra découvrir et bien sûr ne pas incorporer les saignées qui sont destinées à la destruction.

Un soin particulier devra être apporté aux vins de presse pour une amélioration de la qualité. L'utilisation de pompe pour le marc est à proscrire car elle donnerait un aussi mauvais résultat que les petits pressoirs continus d'autrefois.

Dernier contrôle 2011, bonne fin de vendanges.

Les Œnologues-Conseils