



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 22 septembre 2009

CEPAGES ROUGES	Mode de conduite	COMMUNES	sucres	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	acide malique g/l	pH	azote assim. mg/l	poids 100 baies	antho- cyanes
MERLOT	VB	FRANCS	239	14,14	3,55	2,1	3,55	125		
MERLOT	VH	ST MICHEL DE MONTAIGNE 24	229	13,55	4,05	2,0	3,42	166		
MERLOT	VH	LA SAUVE	213	12,60	5,05	3,9	3,34	157	163	212
MERLOT	VB	CREON	219	12,95	4,30	3,7	3,48	132		
MERLOT	VB	CAPIAN	235	13,90	3,45	2,1	3,59	167	154	
MERLOT	VB	CENAC	218	12,89	4,15	2,8	3,43	78		
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	214	12,66	4,05	2,4	3,48	162		
MERLOT N	VB	ST EMILION	252	14,91	3,05	1,0	3,60	123	123	319
MERLOT J	VB	ST EMILION	250	14,80	3,40	1,7	3,51	169		
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILLE	254	15,03	3,25	1,3	3,48	108	147	292
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	224	13,25	3,75	1,9	3,34	147	161	178
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	232	13,73	3,85	1,7	3,30	121	166	210
MERLOT I	VB	GENISSAC	207	12,24	4,45	2,9	3,50	213		
MERLOT II	VB	GENISSAC	220	13,01	3,65	2,0	3,61	233		
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	224	13,25	3,90	2,7	3,48	103		
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	219	12,95	3,45	2,5	3,68	258	174	290
MERLOT L	VH	GUILLAC	244	14,44	3,30	2,0	3,61	261		
MERLOT	VB	STE TERRE	222	13,13	3,65	1,4	3,36	118		
MERLOT	VB	VIGNONET	222	13,13	3,75	2,2	3,54	152	163	180
MERLOT	2009	Moyenne 22 sept 2009	228	13,50	3,79	2,2	3,49	158	156	240
MERLOT	2009	rappel : 15 sept 2009	235	13,90	4,09	2,5	3,43	156	155	233
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	203	12,00	3,90	2,4	3,30	123	164	72
CAB FRANC	VB	MOULON	195	11,53	5,25	4,1	3,24	94		
COT MALBEC	VH	CAMBLANES	210	12,42	4,30	2,9	3,27	70	200	268
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de Baron	185	10,93	6,95	5,7	3,06	185		
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	192	11,35	5,15	5,4	3,36	165	147	137
CAB. SAUVIGNON	VH	ST GERMAIN DU PUCH	203	12,00	5,20	3,2	3,20	129	134	175
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	198	11,71	5,90	4,0	3,23	142		
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	219	12,95	4,35	2,4	3,35	127	122	223
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	188	11,11	5,45	5,2	3,33	178		
CAB. SAUVIGNON	2009	Moyenne au 22 sept 2009	198	11,68	5,50	4,3	3,26	154	134	178
CAB. SAUVIGNON	2009	Rappel : 15 sept 2009	201	11,90	5,63	4,9	3,23	169	124	199

CEPAGES BLANCS	Mode de conduite	COMMUNES	sucres	degré probable (16,83g)	acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	acide malique g/l	pH	azote assim. mg/l	poids 100 baies
MUSCADELLE	VB	Soulignac	214	12,66	3,85	4,40	3,47	129	194

BLANCS :

Les blancs sont en fin de vendanges.
Les promesses aromatiques des premiers jus sont tenues.

ROUGES :

Beaucoup de rosés de pressées sont en cours de récolte.
Les pluies parfois importantes de ces derniers jours vont permettre la maturation finale des **merlots**. Les secteurs précoces vont pouvoir démarrer cette semaine.
L'extractibilité des polyphénols est encore faible. La dégustation des baies est devenue intéressante. Beaucoup de merlots seront prêts à être récoltés la semaine prochaine.
L'analyse des anthocyanes confirme le potentiel qualitatif record de nos cépages rouges et les promesses faites depuis quelques semaines sur le potentiel qualitatif du millésime.

Prochain contrôle le 29 septembre.

Les Oenologues-Conseils