



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 23 sept. 2008

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		poids	antho-
ROUGES	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	de	cyanes
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		100 baies	
MERLOT	VB	Ste COLOMBE de CASTILLON	214	12,66	5,20	2,9	3,20		
MERLOT	VB	FRANCS	200	11,82	6,00	3,6	3,17		
MERLOT	VH	St Michel de Montaigne 24	194	11,47	6,65	4,0	3,10		
MERLOT	VH	LA SAUVE	214	12,66	4,45	2,4	3,27	150	231
MERLOT	VB	CREON	210	12,42	4,90	3,0	3,24		
MERLOT	VB	CAPIAN	214	12,66	5,15	2,8	3,24		
MERLOT	VB	CENAC	214	12,66	4,60	3,0	3,27		
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	202	11,94	4,60	2,9	3,25		
MERLOT N	VB	ST EMILION	233	13,78	4,20	1,8	3,24	157	260
MERLOT J	VB	ST EMILION	219	12,95	4,25	2,0	3,24		
MERLOT	VB	BELVES de CASTILLON	219	12,95	4,60	2,4	3,25	125	227
MERLOT	VB	ST MAGNE de CASTILLON	201	11,88	5,25	2,5	3,12	165	156
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	207	12,24	5,30	3,0	3,21	163	220
MERLOT I	VB	GENISSAC	192	11,35	6,10	4,2	3,19		
MERLOT II	VB	GENISSAC	202	11,94	5,05	3,0	3,24		
MERLOT	VB	SAINT LOUBES	205	12,12	5,30	3,3	3,22		
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	191	11,35	5,25	3,5	3,30	173	242
MERLOT L	VH	GULLAC	197	11,65	5,35	2,7	3,20		
MERLOT	VB	STE TERRE	205	12,12	5,20	2,5	3,20		
MERLOT	VB	VIGNONET	194	11,47	4,65	3,1	3,31	188	123
MERLOT	2008	Moyenne 23 sept 2008	206	12,20	5,10	2,9	3,22	160	208
MERLOT		rappel 16 sept 2008	197	11,62	5,47	3,2	3,21	171	195
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	192	11,35	4,90	2,6	3,23	147	130
CAB FRANC	VB	MOULON	179	10,58	7,35	5,3	3,04		
COT MALBEC	VH	CAMBES	203	12,00	5,85	4,6	3,19	184	366
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de Baron	177	10,44	6,70	5,1	3,11		
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	190	11,23	6,45	5,0	3,14	164	223
CAB. SAUVIGNON	VH	ST GERMAIN DU PUCH	209	12,36	6,15	3,6	3,15	160	141
CAB. SAUVIGNON	VB	ROMAGNE	180	10,64	7,80	6,6	3,09		
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	187	11,05	6,40	4,5	3,09	98	240
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	178	10,52	8,50	8,3	3,15		
CAB. SAUVIGNON	2008	Moyenne au 23 sept 2008	187	11,04	7,00	5,5	3,12	141	201

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	100
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		baies
SAUVIGNON BL	VB	Vayres	205	12,12	5,65	3,50	3,07	201
SAUVIGNON BL	VH	Guillac						
SAUVIGNON BL	VB	Créon						
SAUVIGNON GRIS	VB	St Loubès	229	13,55	4,45	2,40	3,32	171
SAUVIGNON GRIS	VH	St Germain du Puch	220	13,01	5,05	2,90	3,27	177
SAUVIGNON	2008	Moyenne 23 sept 2008	218	12,89	5,05	2,93	3,22	183
SAUVIGNON		rappel 16 sept 2008	201	11,9	6,31	4,22	3,07	185
MUSCADELLE	VB	Créon	181	10,7	6,05	5,50	3,21	163
MUSCADELLE	VB	Naujan et Postiac	196	11,59	4,70	4,00	3,25	160
SEMILLON	VB	Tizac de Curton	190	11,23	5,65	3,80	3,11	251
SEMILLON	VB	Vayres	199	11,76	5,80	3,80	3,03	218

récolté
récolté

BLANCS:

Les qualités aromatiques des sauvignons, apparues la semaine dernière, semblent peu évoluer ces derniers jours et dans ce cas il faudra attendre la fin de semaine ou la semaine prochaine, pour récolter, si l'état sanitaire le permet.

Les muscadelles et les sémillons évoluent de manière hétérogène et chaque parcelle devra être examinée, mais les acidités sont encore très fortes.

ROUGES:

Les conditions météorologiques favorables permettent une très bonne évolution de la maturité, avec un gain notable en anthocyanes, caractéristiques des raisins rouges de qualité.

La richesse en sucre des merlots est aussi élevée que l'année dernière à pareille époque mais les acidités montrent toujours le retard de maturité. Dans certaines parcelles, une dégradation localisée due au Botrytis provoquera une récolte anticipée avant la fin du mois. La majorité des merlots sera récoltée en octobre

Les cabernets francs continuent leur lente maturation alors que les cabernets sauvignons confirment leur très bonne évolution sur tous les paramètres.

Vinifications:

Les teneurs en azote assimilable, indispensable à un bon déroulement des fermentations alcooliques, semblent parfois très basses et à la limite de la carence, il est donc prudent de faire doser l'azote avant fermentation ou sur un contrôle de maturité.

Prochain contrôle le 30 septembre.

Les Oenologues-Conseils