



CENTRE OENOLOGIQUE DE GREZILLAC

Maturité au 29 septembre 2009

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids	antho-
ROUGES	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100	cyanes
	conduite			(16,83g)	(g/l H2SO4)	g/l		mg/l	baies	
MERLOT	VB	FRANCS	247	14,62	3,70	2,2	3,59	91		
MERLOT	VB	CREON	236	13,96	3,90	3,2	3,64	166		
MERLOT	VB	CAPIAN	244	14,44	3,25	1,7	3,68	208	140	
MERLOT F	VB	ST SULPICE de FALEYRENS	235	13,90	3,90	2,4	3,59	170		
MERLOT J	VB	ST EMILION	253	14,97	3,20	1,3	3,70	174	142	235
MERLOT	VB	ST PHILIPPE D'AIGUILLE	265	15,69	3,45	1,4	3,67	87	145	320
MERLOT	VB	ST ETIENNE de LISSE	236	13,96	3,95	1,7	3,39	133	155	180
MERLOT I	VB	GENISSAC	214	12,66	4,25	2,9	3,59	234		
MERLOT II	VB	GENISSAC	220	13,01	3,50	1,8	3,69	252		
MERLOT	VH	ST GERMAIN DU PUCH	234	13,84	3,45	2,5	3,78	258	172	313
MERLOT	VB	VIGNONET	232	13,73	3,70	2,4	3,61	135	173	147
MERLOT	2009	Moyenne 29 sept 2009	238	14,07	3,66	2,1	3,63	173	155	239
MERLOT	2009	rappel : 22 sept 2009	227	13,43	3,83	2,3	3,48	159	161	227
CAB FRANC	VB	SAINT-LOUBES	213	12,60	3,65	2	3,42	140	171	63
CAB FRANC	VB	MOULON	211	12,48	4,60	3,6	3,39	104		
CAB. SAUVIGNON	VH	St QUENTIN de Baron	195	11,53	6,10	5,1	3,12	181	121	
CAB. SAUVIGNON	VH	GENISSAC	202	11,94	5,30	5,1	3,39	163	145	158
CAB. SAUVIGNON	VH	ST GERMAIN DU PUCH	205	12,12	5,40	3,8	3,19	123	146	
CAB. SAUVIGNON	VB	ST-EMILION	228	13,49	3,80	2,1	3,46	117	130	178
CAB. SAUVIGNON	VH	MOULIETS	196	11,59	4,90	4,6	3,41	181		
CAB. SAUVIGNON	2009	Moyenne au 29 sept 2009	205	12,13	5,10	4,1	3,31	153	136	168
CAB. SAUVIGNON	2009	Rappel : 22 sept 2009	198	11,68	5,50	4,3	3,26	154	134	178

BLANCS : La récolte est quasiment terminée.

ROUGES :

Les **merlots** évoluent peu ou pas du tout car la moitié au moins, a atteint sa maturité et si le profil du vin souhaité est plutôt le fruit mûr, il faudra récolter dans les jours qui viennent.

La décision de récolter est dépendante de l'observation à la parcelle de l'état sanitaire, qui peut parfois vite se dégrader, et surtout, de la dégustation des baies. Les parcelles sont très hétérogènes du fait de la grêle, de la charge ou de la pluie de ces derniers jours et chaque terroir réagit différemment en fonction de son historique.

Les **cabernets francs** sont parfois aussi avancés que les merlots.

Les **cabernets sauvignons** ont une très bonne évolution et ils seront à surveiller. Les conditions idéales de maturation peuvent permettre d'en récolter la semaine prochaine. Pour la majorité des autres parcelles de **cabernet sauvignon**, il faudra être patient pour récolter à maturité complète.

Le potentiel qualitatif est toujours excellent.

Prochain contrôle le 5 octobre.

Les Oenologues-Conseils