

## Maturité du 22 août 2016

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100
	conduite			(16,83g)	(g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES	149	8,85	8,35	7,4	2,80	108	131
SAUVIGNON BL	VH	GREZILLAC	132	7,85	9,30	8,4	2,75	180	137
SAUVIGNON BL	VB	CREON	131	7,80	11,55	11,3	2,68	88	167
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES	146	8,65	7,80	7,6	2,93	174	157
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINT GERMAIN DU PUCH	150	8,90	9,05	8,1	2,77	141	145
<b>Moyenne au 22 août 2016</b>			<b>142</b>	<b>8,41</b>	<b>9,21</b>	<b>8,6</b>	<b>2,79</b>	<b>138</b>	<b>147</b>
<i>Moyenne au 18 août 2015</i>			<i>170</i>	<i>10,05</i>	<i>7,30</i>	<i>5,9</i>	<i>2,87</i>	<i>107</i>	<i>164</i>

MUSCADELLE	VB	CREON	131	7,80	8,20	9,5	3,02	123	193
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	127	7,55	8,20	9,3	2,95	92	159
<b>Moyenne au 22 août 2016</b>			<b>129</b>	<b>7,68</b>	<b>8,20</b>	<b>9,4</b>	<b>2,99</b>	<b>108</b>	<b>176</b>
<i>Moyenne au 18 août 2015</i>			<i>140</i>	<i>8,23</i>	<i>6,83</i>	<i>7,7</i>	<i>3,08</i>	<i>152</i>	<i>194</i>

SEMILLON	VB	VAYRES	121	7,20	8,90	9,6	2,87	85	194
SEMILLON	VB	TIZAC	131	7,80	8,60	8,5	2,81	84	205
<b>Moyenne au 22 août 2016</b>			<b>126</b>	<b>7,50</b>	<b>8,75</b>	<b>9,1</b>	<b>2,84</b>	<b>85</b>	<b>200</b>
<i>Moyenne au 18 août 2015</i>			<i>147</i>	<i>8,65</i>	<i>5,98</i>	<i>5,2</i>	<i>2,94</i>	<i>99</i>	<i>224</i>

### **BLANCS :**

La maturité est en retard d'une semaine à une semaine et demie par rapport à 2015.

Cette évolution reste à confirmer en fonction des conditions climatiques.

Les grappes de sauvignon et muscadelle sont très compactes, quelques rares foyers de pourriture ont été observés sur ces cépages.

L' état du feuillage est satisfaisant.

Prévoir un contrôle de maturité courant de la semaine prochaine pour les élaborateurs de crémant.

Rappel: Pour les Dyosystem, les prélèvements pour les blancs sont à commencer cette semaine.

les Œnologues

Prochain contrôle le 29 août 2016