

Contrôle de maturité

26/08/2019

| CEPAGE | COMMUNE | SUCRES | DEGRÉ PROBABLE | ACIDITÉ TOTALE | ACIDE MALIQUE | pH | AZOTE ASSIM. | POIDS 100 BAIES |
|------------------|-----------------------|--------|----------------|-----------------------|---------------|------|--------------|-----------------|
| | | g/L | 16,83 g | g _{H2SO4} /L | g/L | | mg/L | g |
| Sauvignon blanc | Vayres | 198 | 11,76 | 6,8 | 5,8 | 3,00 | 139 | 146 |
| | Grézillac | 187 | 11,11 | 6,35 | 4,9 | 2,97 | 244 | 150 |
| | Créon | 174 | 10,34 | 9,1 | 8,7 | 2,91 | 181 | 149 |
| Sauvignon gris | Saint-Loubès | 214 | 12,72 | 5,65 | 3,5 | 3,05 | 140 | 139 |
| | St-Germain-du-Puch | 209 | 12,42 | 6,55 | 5,3 | 3,04 | 147 | 137 |
| Sauvignon B et G | Moyenne au 26/08/2019 | 196 | 11,67 | 6,89 | 5,64 | 2,99 | 170 | 144 |
| | Moyenne au 20/08/2018 | 180 | 10,70 | 6,81 | 5,3 | 2,95 | 116 | 151 |
| Muscadelle | Créon | 174 | 10,34 | 6,55 | 7,1 | 3,20 | 164 | 183 |
| | Naujan et Postiac | 135 | 8,02 | 9,15 | 10,5 | 2,99 | 100 | 162 |
| | Moyenne au 26/08/2019 | 155 | 9,18 | 7,85 | 8,8 | 3,10 | 132 | 173 |
| | Moyenne au 20/08/2018 | 145 | 8,62 | 6,8 | 7,5 | 3,1 | 98 | 174 |
| Sémillon | Vayres | 147 | 8,73 | 6,8 | 6,7 | 3,00 | 89 | 205 |
| | Tizac de Curton | 168 | 9,98 | 4,3 | 2,7 | 3,04 | 152 | 165 |
| | Moyenne au 26/08/2019 | 158 | 9,36 | 5,55 | 4,7 | 3,02 | 121 | 185 |
| | Moyenne au 20/08/2018 | 163 | 9,69 | 6,48 | 5,9 | 3,01 | 64 | 243 |

Sauvignons blanc et gris

État sanitaire :

Correct sur les sauvignons gris, quelques foyers sur les sauvignons blancs

Dégustation des baies :

La plupart des parcelle se situe entre le neutre aromatique et les thiols. L'acidité est encore présente.

Observations :

L'humidité ambiante favorise le développement du Botrytis. Attention à bien surveiller l'état sanitaire.

Sémillon

État sanitaire :

Correct pour l'instant

Dégustation des baies :

Acidité marquée, notes végétales

Observations :

La maturité n'est pas atteinte pour vinifier en blanc sec. Commencer les contrôles de maturité pour les producteurs de crémant.

Muscadelle

État sanitaire :

Foyers actifs de Botrytis.

Dégustation des baies :

Présence de notes végétales, forte acidité en bouche. Le potentiel aromatique semble intéressant.

Observations :

L'état sanitaire est à surveiller, ce cépage est particulièrement sensible au Botrytis.