

# Contrôle de maturité

## 26/08/2019

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRÉ PROBABLE 16,83 g	ACIDITÉ TOTALE g <sub>H2SO4</sub> /L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS 100 BAIES 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.