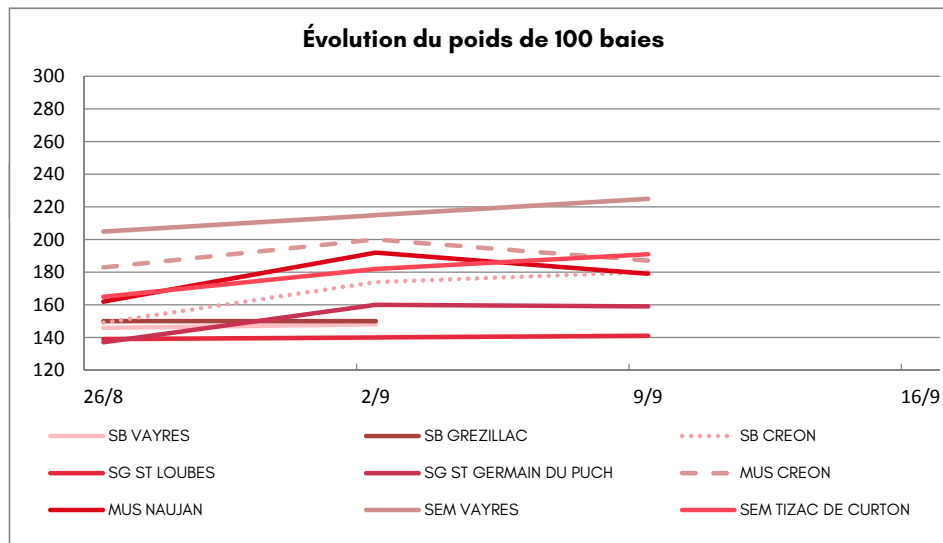


Contrôle de maturité 09/09/2019

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	Vendangé						
	Grézillac	Vendangé						
	Créon	216	12,85	6,05	4,6	3,14	169	180
Sauvignon gris	Saint-Loubès	242	14,40	3,90	1,8	3,29	145	141
	St-Germain-du-Puch	234	13,90	4,95	3,2	3,21	181	159
Sauvignon B et G	Moyenne au 09/09/2019	231	13,72	4,97	3,2	3,21	165	160
	Moyenne au 02/09/2019	209	12,42	5,53	4,0	3,12	171	154
Muscadelle	Créon	213	12,66	4,45	4,5	3,44	173	187
	Naujan et Postiac	184	10,95	5,30	5,7	3,20	98	179
	Moyenne au 09/09/2019	199	11,80	4,88	5,1	3,32	136	183
	Moyenne au 02/09/2019	176	10,45	5,90	6,4	3,23	128	196
Sémillon	Vayres	184	10,95	4,70	3,9	3,17	111	225
	Tizac de Curton	190	11,29	3,45	1,5	3,14	152	191
	Moyenne au 09/09/2019	187	11,12	4,08	2,7	3,16	132	208
	Moyenne au 02/09/2019	160	9,50	5,60	5,2	3,09	106	199



Sauvignons blanc et gris

État sanitaire :

Pas d'évolution des foyers de la semaine dernière.

Dégustation des baies :

Bonne maturité aromatique dans l'ensemble, pellicules souples et peu astringentes.

Observations :

La récolte des sauvignons est déjà bien engagée et devrait se poursuivre toute cette semaine.

Sémillon

État sanitaire :

Stable.

Dégustation des baies :

Neutre aromatique dans l'ensemble.

Observations :

Surveiller l'état sanitaire. Les parcelles qui semblaient bloquées en maturité la semaine dernière ont connu une très bonne évolution avec un gain d'1,5% et une chute de 1,5 g/l de l'AT.

Muscadelle

État sanitaire :

Stable.

Dégustation des baies :

Certaines baies sont encore neutres, les plus dorées présentent des arômes muscatés caractéristiques.

Observations :

Très belle évolution avec un gain de plus 1,35% et une chute sensible de 1,0 g/l de l'AT. Bien surveiller l'état sanitaire

Contrôle de maturité 09/09/2019

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRÉ PROBABLE 16,85 g	ACIDITÉ TOTALE gH ₂ SO ₄ /L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS 100 BAIES g	IPT	ANTHO. mg/L	
Merlot	Sainte-Colombe	219	13,00	5,00	3,0	3,24	126	147			
	Francs	222	13,20	4,60	2,8	3,29	149	151			
	St-Michel-de-Montaigne	221	13,15	4,35	2,6	3,36	242	157			
	Créon	218	12,95	4,75	3,3	3,35	172	153	11,3	147	
	Targon	216	12,85	4,10	2,9	3,30	141	154			
	Castillon	226	13,45	4,40	2,4	3,29	124	169			
	St-Sulpice-de-Faleyrens	230	13,65	3,30	1,8	3,57	209	131			
	St-Émilion	241	14,30	3,60	0,9	3,36	141	125			
	St-Philippe-d'Aiguilhe	238	14,15	4,05	2,0	3,37	174	145	11,6	168	
	St-Magne-de-Castillon	218	12,95	4,55	3,0	3,24	111	143	14,0	129	
	Génissac	224	13,30	3,55	1,6	3,45	206	165			
	Sainte-Eulalie	228	13,55	3,90	1,7	3,35	155	146			
	Beychac	226	13,45	4,15	3,1	3,38	120	165	11,8	158	
	Guillac	222	13,20	4,65	2,0	3,36	251	150			
	Sainte-Terre	188	11,15	6,80	5,4	3,07	65	112	20,6	129	
	Vignonet	205	12,20	6,00	5,0	3,23	116	160	12,1	131	
Juillac	228	13,55	4,05	2,7	3,43	228	129				
	Moyenne au 09/09/2019	222	13,18	4,46	2,7	3,33	161	147	13,6	144	
	Moyenne au 02/09/2019	206	12,26	5,06	3,2	3,25	139	144	13,2	122	
Cabernet franc	Saint-Loubès	197	11,70	4,40	2,3	3,19	83	136	11,3	57	
	St-Jean-de-Blaignac	207	12,30	5,00	3,0	3,20	103	111			
	St-Pey-d'Armens	204	12,10	5,40	3,9	3,21	94	98			
		Moyenne au 09/09/2019	203	12,03	4,93	3,1	3,20	93	115	11,3	57
		Moyenne au 10/09/2018	211	12,25	4,05	2,2	3,37	95	158	14,9	78
Cabernet sauvignon	Romagne	212	12,60	5,55	4,4	3,19	94	121			
	St-Quentin-de-Baron	195	11,60	5,90	4,1	3,06	176	106			
	St-Émilion	216	12,85	5,40	2,5	3,13	143	80	14,6	119	
	Mouliets	193	11,45	7,60	7,1	3,15	211	120			
	Génissac	222	13,19	3,95	2,7	3,39	89	132	14,6	150	
		Moyenne au 09/09/2019	208	12,34	5,68	4,2	3,18	143	112	14,6	135
		Moyenne au 10/09/2018	206	12,24	4,41	2,6	3,31	141	122	15,8	122

Merlot

État sanitaire :
Satisfaisant

Dégustation des baies :

Pulpe enore gélatineuse, elle enrobe les pépins.
Notes fruitées mais pellicules encore épaisses, pointe d'acidité en finale.
L'astringence diminue.

Observations :

Bonne évolution de la maturité avec un gain d'environ 1% en une semaine.

Cabernet franc

État sanitaire :
Satisfaisant

Dégustation des baies :

Comme pour les merlots, les pellicules sont épaisses et la pulpe gélatineuse.

Observations :

Maturité technologique proche mais encore en sous-maturité aromatique et phénolique.
A contrôler si on veut élaborer des rosés.

Cabernet sauvignon

État sanitaire :
Satisfaisant

Dégustation des baies :

Pellicules épaisses et caoutchouteuses.
Notes végétales présentes.

Observations :

Maturités technologique, aromatique et phénolique non atteintes.
Potentiel plus favorable que l'an passé avec un TAP déjà plus élevé et une bonne réserve d'acidité.