

Contrôle de maturité 30/09/2019

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES	IPT	ANTHO.
		g/L	16,83 g	g _{H2SO4} /L	g/L		mg/L	g		mg/L
Merlot	Sainte-Terre	219	13,00	3,70	2,0	3,33	94	131	18,3	120
	Vignonet	217	12,90	4,30	3,1	3,33	141	159	11,5	103
	Moyenne au 30/09/2019	218	12,95	4,00	2,6	3,33	118	145	14,9	112
	Moyenne au 23/09/2019	247	14,68	3,51	1,7	3,45	165	143	14,1	157
Cabernet franc	St-Jean-de-Blaignac	232	13,80	3,40	1,5	3,43	150	108		
	St-Pey-d'Armens	226	13,45	3,75	2,2	3,41	136	118		
	Moyenne au 30/09/2019	229	13,63	3,58	1,9	3,42	143	113		
	Moyenne au 23/09/2019	227	13,52	3,53	1,7	3,40	128	120	12,2	70
Cabernet sauvignon	St-Quentin-de-Baron	216	12,85	5,18	2,4	3,21	254	108		
	St-Émilion	234	13,90	3,60	1,5	3,38	181	80	15,3	116
	Mouliets	204	12,10	5,75	5,1	3,28	197	127		
	Moyenne au 30/09/2019	218	12,95	4,84	3,0	3,29	211	105	15,3	116
	Moyenne au 23/09/2019	219	13,03	5,45	3,9	3,25	152	109	13	98

Merlot

Observations :

La majorité des parcelles de merlot ont été vendangées ou sont en cours de récolte.

Les moûts obtenus sont de bonne qualité avec des TAV élevés et avec parfois des acidités qu'il faudra corriger (opération d'acidification soumise à une déclaration et à la tenue d'un registre).

Cabernet franc

État sanitaire :

L'état sanitaire peut devenir inquiétant sur certaines parcelles en raison des précipitations de ces derniers jours

Dégustation des baies :

Les baies présentent des notes fruitées et variétales. La maturité est quasiment atteinte.

Observations :

On peut voir des baies qui commencent à perler avec un risque de décrochage pouvant être rapide pour ce cépage. La vigilance est primordiale.

Cabernet sauvignon

État sanitaire :

Relativement bon avec quelques baies abimées

Dégustation des baies :

Les baies commencent à bien se goûter, le caractère végétal s'estompe. L'acidité est encore présente.

Observations :

Ce cépage n'est pas tout à fait à maturité et peut encore attendre si l'état sanitaire le permet.