

Maturité du 18 août 2015

CEPAGES	Mode			degré	acidité	acide		azote	poids
BLANCS	de	COMMUNES	sucres	probable	totale	malique	pH	assim.	100
	conduite			(16,83g)	(g/l H ₂ SO ₄)	g/l		mg/l	baies
SAUVIGNON BL	VB	VAYRES	177	10,46	6,75	5,3	2,90	109	145
SAUVIGNON BL	VH	GREZILLAC	147	8,67	6,25	5,4	2,90	63	229
SAUVIGNON BL	VB	CREON	162	9,57	9,60	8,6	2,83	149	162
SAUVIGNON GRIS	VB	SAINT LOUBES	180	10,64	6,25	4,5	2,92	112	139
SAUVIGNON GRIS	VH	SAINT GERMAIN DU PUCH	185	10,93	7,65	5,5	2,82	102	147
Moyenne au 18 août 2015			170	10,05	7,30	5,9	2,87	107	164
<i>Moyenne au 18 août 2014</i>			<i>147</i>	<i>8,69</i>	<i>11,70</i>	<i>12,0</i>	<i>2,81</i>	<i>123</i>	<i>165</i>
MUSCADELLE	VB	CREON	137	8,08	6,70	7,8	3,12	191	209
MUSCADELLE	VB	NAUJAN ET POSTIAC	142	8,38	6,95	7,6	3,04	112	178
Moyenne au 18 août 2015			140	8,23	6,83	7,7	3,08	152	194
<i>Moyenne au 18 août 2014</i>			<i>114</i>	<i>6,69</i>	<i>10,18</i>	<i>12,8</i>	<i>3,05</i>	<i>125</i>	<i>235</i>
SEMILLON	VB	VAYRES	142	8,38	5,80	5,1	2,94	89	229
SEMILLON	VB	TIZAC	151	8,91	6,15	5,2	2,94	108	218
Moyenne au 18 août 2015			147	8,65	5,98	5,2	2,94	99	224
<i>Moyenne au 18 août 2014</i>			<i>134</i>	<i>7,88</i>	<i>10,15</i>	<i>10,8</i>	<i>2,94</i>	<i>78</i>	<i>224</i>

BLANCS :

- La véraison est homogène sur les parcelles prélevées. Les précipitations des deux dernières semaines ont fait gonfler les baies. Les grappes de sauvignon et muscadelle sont très compactes, quelques rares foyers de pourriture ont été observés sur ces cépages. Les feuillages sont en bon état.
- Bonne évolution de la maturité, en avance d'une bonne semaine par rapport à 2014. Cette évolution reste à confirmer en fonction des conditions climatiques.
- Prévoir un contrôle de maturité courant de semaine prochaine pour les élaborateurs de crémant.

Prochain contrôle le 24 août 2015

les Œnologues