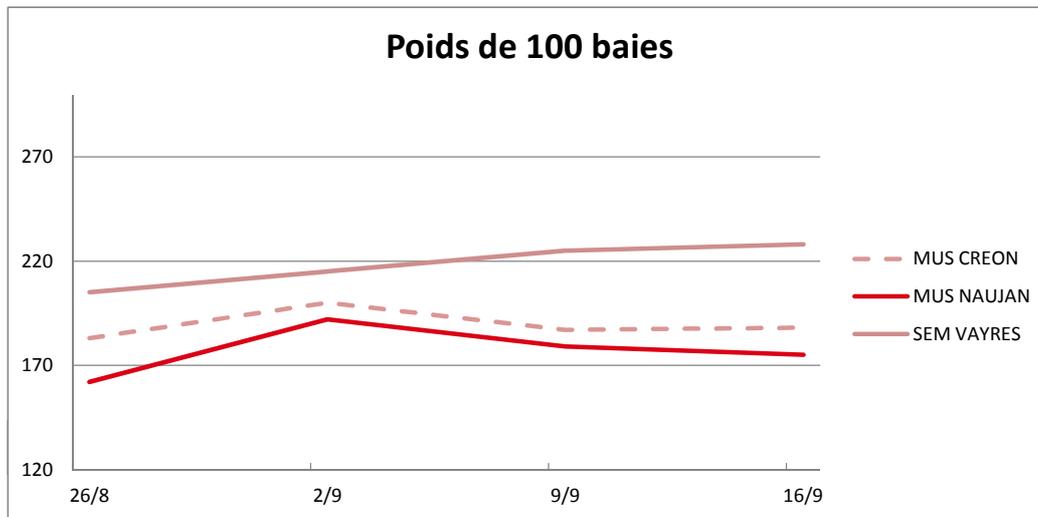


Contrôle de maturité 16/09/2019

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES
Muscadelle	Créon	232	13,80	3,95	3,4	3,54	155	188
	Naujan et Postiac	210	12,50	4,35	4,4	3,30	99	175
	Moyenne au 16/09/2019	221	13,15	4,15	3,9	3,42	127	182
	Moyenne au 09/09/2019	176	10,45	5,90	6,4	3,23	128	196
Sémillon	Vayres	196	11,65	4,30	3,3	3,24	134	228
	Moyenne au 16/09/2019	196	11,65	4,3	3,3	3,24	134	228
	Moyenne au 09/09/2019	187	11,12	4,1	2,7	3,16	131,5	208



Sémillon

État sanitaire : Satisfaisant, pas

Dégustation des baies :

A maturité, fruité bien présent

Observations :

La récolte des sémillons est déjà bien avancée et devrait se terminer dans les jours à venir.

Muscadelle

État sanitaire :
stable

Dégustation des baies :

Baies bien dorées, caractère fruité présent

Observations :

A cause de la chaleur des ces derniers jours , on observe un phénomène de concentration avec une évolution importante du TAV, mais surtout une baisse du poids des baies.

Des flétrissures apparaissent; la récolte devrait se faire dans les prochains jours.

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-Colombe	232	13,80	4,80	2,9	3,30	136	124		
	Francs	248	14,75	4,00	2,1	3,39	140	140		
	St-Michel-de-Montaigne	Vendangé								
	Créon	242	14,40	3,80	2,4	3,50	165	153	11,9	167
	Targon	236	14,00	3,80	2,4	3,40	130	149		
	Castillon	247	14,70	4,00	1,9	3,40	124	173		
	St-Sulpice-de-Faleyrens	244	14,50	3,10	1,4	3,65	213	128		
	St-Émilion	254	15,10	3,50	0,5	3,40	162	102		
	St-Philippe-d'Aiguilhe	257	15,30	3,50	1,6	3,50	159	145	13,2	196
	St-Magne-de-Castillon	237	14,10	4,20	2,3	3,32	99	135	13,6	114
	Génissac	235	13,95	3,25	1,0	3,53	235	151		
	Sainte-Eulalie	247	14,70	3,20	0,8	3,44	165	143		
	Beychac	242	14,40	4,00	3,1	3,48	124	156	11,6	134
	Guillac	238	14,15	4,40	1,6	3,37	286	147		
	Sainte-Terre	205	12,20	5,75	3,9	3,19	68	101	19,2	117
	Vignonet	216	12,85	5,65	4,1	3,33	145	156	9,6	91
	Juillac	242	14,40	3,85	2,4	3,53	224	121		
Moyenne au 16/09/2019	239	14,21	4,05	2,2	3,42	161	139	13,2	137	
Moyenne au 09/09/2019	222	13,18	4,46	2,7	3,33	161	147	13,6	144	

Cabernet franc	Saint-Loubès	218	12,95	3,95	1,9	3,31	73	136	13,4	61
	St-Jean-de-Blaignac	224	13,30	4,30	2,0	3,33	121	108		
	St-Pey-d'Armens	219	13,00	4,80	3,1	3,30	109	112		
	Moyenne au 16/09/2019	220	13,08	4,35	2,3	3,31	101	119	13,4	61
	Moyenne au 09/09/2019	203	12,03	4,93	3,07	3,2	93	115	11,3	57

Cabernet sauvignon	Romagne	225	13,35	5,25	4,1	3,27	110	113		
	St-Quentin-de-Baron	208	12,35	5,60	3,4	3,12	201	107		
	St-Émilion	228	13,55	5,05	2,5	3,26	183	87	13,3	98
	Mouliets	195	11,60	7,75	7,1	3,14	184	106		
	Génissac	241	14,30	3,60	2,3	3,45	81	131	13,6	119
	Moyenne au 16/09/2019	219	13,03	5,45	3,88	3,25	152	109	13,3	98
Moyenne au 09/09/2019	208	12	6	4	3	143	112	15	135	

Merlot

État sanitaire :

Satisfaisant, quelques flétrissures sur les plantes.
Quelques perforations du ver de grappe.

Dégustation des baies :

Arômes de fruits bien présents.
Pellicules encore épaisses.

Observations :

Très bonne évolution avec des TAP déjà très élevés et des acidités qui chutent modérément.
Maturité technologique atteinte, les premières récoltes devraient se faire en fin de semaine,

Cabernet franc

État sanitaire :

Satisfaisant

Dégustation des baies :

Les baies commencent à bien se goûter avec de belles notes de fruité variétal.

Observations :

Ce cépage arrive à maturité technologique et talonne les merlots.
Dans la plupart des cas, les rosés de cabernet franc ont été récoltés.
L'état sanitaire satisfaisant permet de l'attendre encore un peu, mais la dégustation des baies et un contrôle analytique sont impératifs pour les récolter à leur optimum qualitatif.

Cabernet sauvignon

État sanitaire :

Satisfaisant

Dégustation des baies :

En dégustation les baies sont souvent au neutre aromatique voire fruit frais.
La pulpe commence à se fluidifier et l'astringence à diminuer

Observations :

Bonne évolution tant au niveau du TAP que de la chute de l'acidité.
La maturité n'est pas encore atteinte, des contrôles la semaine prochaine sont nécessaires.