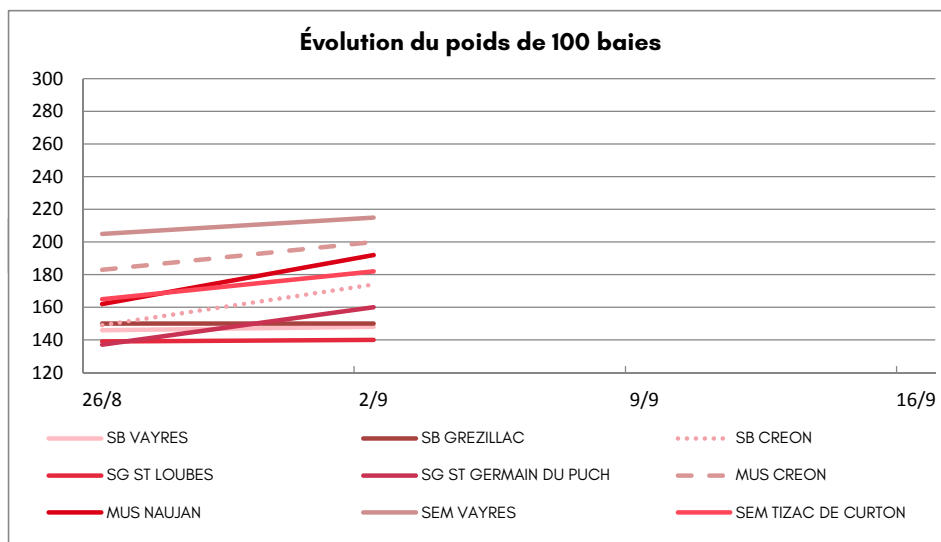


# Contrôle de maturité 02/09/2019

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES
		g/L	16,83 g	g <sub>H2SO4</sub> /L	g/L		mg/L	g
Sauvignon blanc	Vayres	210	12,50	5,35	3,9	3,12	141	148
	Grézillac	203	12,05	4,85	3,0	3,11	247	150
	Créon	191	11,35	7,15	6,2	3,04	172	174
Sauvignon gris	Saint-Loubès	223	13,25	4,55	2,6	3,20	138	140
	St-Germain-du-Puch	218	12,95	5,75	4,3	3,14	156	160
Sauvignon B et G	Moyenne au 02/09/2019	209	12,42	5,53	4,0	3,12	171	154
	Moyenne au 26/08/2019	196	11,67	6,89	5,64	2,99	170	144
Muscadelle	Créon	189	11,25	5,30	5,5	3,32	153	200
	Naujan et Postiac	162	9,65	6,50	7,3	3,14	103	192
	Moyenne au 02/09/2019	176	10,45	5,90	6,4	3,23	128	196
	Moyenne au 26/08/2019	155	9,18	7,85	8,8	3,10	132	173
Sémillon	Vayres	160	9,50	5,60	5,2	3,09	106	215
	Tizac de Curton	182	10,80	3,50	1,7	3,11	140	182
	Moyenne au 02/09/2019	160	9,50	5,60	5,2	3,09	106	199
	Moyenne au 26/08/2019	158	9,36	5,55	4,7	3,02	121	185



## Sauvignon blanc et gris

### État sanitaire :

Pas d'évolution des foyers de Botrytis, situation stable

### Dégustation des baies :

Fruit frais présent sur certaines parcelles, encore neutre pour les autres. Pellicules encore un peu dures et astringentes

### Observations :

Bonne évolution cette semaine. Premières récoltes prévues en fin de semaine sur les parcelles précoces. Contrôler la maturité et déguster les baies en début de semaine prochaine

## Sémillon

### État sanitaire :

Pas d'évolution des foyers de Botrytis, situation stable

### Dégustation des baies :

Peu d'évolution aromatique, notes végétales à neutres

### Observations :

Peu d'évolution analytique. Bien surveiller l'état sanitaire. Contrôler la maturité de vos parcelles au cours de la semaine prochaine

## Muscadelle

### État sanitaire :

Moyen, à surveiller de près

### Dégustation des baies :

Neutre au niveau aromatique, pellicules encore astringentes

### Observations :

Hétérogénéité des baies, bien observer vos parcelles et bien prélever des deux côtés de la grappe

# Contrôle de maturité

## 02/09/2019

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES	IPT	ANTHO.
		g/L	16,85 g	g <sub>H2SO4</sub> /L	g/L		mg/L	g		mg/L
Merlot	Sainte-Colombe	207	12,30	5,35	3,3	3,15	127	127		
	Francs	212	12,60	4,80	2,8	3,24	137	146		
	St-Michel-de-Montaigne	211	12,55	4,75	2,7	3,34	222	152		
	Créon	195	11,60	5,05	3,6	3,26	155	163	10,0	141
	Targon	207	12,30	4,85	3,6	3,25	133	148		
	Castillon	214	12,70	4,95	2,6	3,21	113	156		
	St-Sulpice-de-Faleyrens	216	12,85	3,95	2,1	3,48	168	138		
	St-Émilion	225	13,35	4,40	1,6	3,30	135	119		
	St-Philippe-d'Aiguilhe	223	13,25	4,40	2,1	3,30	136	147	11,9	136
	St-Magne-de-Castillon	207	12,30	5,10	3,2	3,19	78	136	14,0	133
	Génissac	213	12,65	3,65	1,5	3,40	188	144		
	Sainte-Eulalie	209	12,40	4,75	2,4	3,25	125	148		
	Beychac	196	11,65	5,05	3,8	3,28	85	166	10,9	147
	Guillac	208	12,35	5,25	2,7	3,23	247	137		
	Sainte-Terre (gelée)	167	9,90	7,85	6,6	2,96	47	122	21,3	95
	Vignonet	187	11,10	7,05	6,0	3,13	104	163	11,0	82
	Juillac	213	12,65	4,90	3,3	3,32	161	129		
Moyenne au 02/09/2019		206	12,26	5,06	3,2	3,25	139	144	13,2	122
Moyenne au 03/09/2018		217	12,89	4,39	2,4	3,35	123	157	12,3	145

### Merlot

**État sanitaire :**

Satisfaisant

**Dégustation des baies :**

Pellicules encore épaisses sur l'ensemble des parcelles. Pulpes peu aromatiques, légères notes fruitées pour les plus avancés. Pépins déjà un peu marrons, verdure encore légèrement présente.

**Observations :**

Teneur en anthocyanes prometteuse. Maturités technologique, aromatique et phénolique non atteintes, les acidités sont encore élevées.