

# Contrôle de maturité

## 23/09/2019

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES	IPT	ANTHO.
		g/L	16,83 g	g <sub>H2SO4</sub> /L	g/L		mg/L	g		mg/L
Merlot	Sainte-Colombe	236	14,00	4,05	2,0	3,31	132	140		
	Francs	253	15,05	3,55	1,5	3,42	151	151		
	Créon	249	14,80	3,50	2,2	3,50	194	155	12,1	174
	Targon	248	14,75	3,30	2,0	3,46	139	145		
	Castillon	250	14,85	3,70	1,7	3,39	129	164		
	St-Sulpice-de-Faleyrens	252	14,95	2,75	1,3	3,68	203	135		
	St-Émilion	258	15,35	3,25	0,5	3,47	185	109		
	St-Philippe-d'Aiguilhe	276	16,40	3,05	1,1	3,54	151	135	13,2	194
	St-Magne-de-Castillon	251	14,90	3,55	1,6	3,38	104	138	16,9	173
	Génissac	245	14,55	2,95	0,9	3,56	225	137		
	Sainte-Eulalie	257	15,25	3,00	0,9	3,52	190	141		
	Beychac	255	15,15	3,25	2,4	3,57	156	158	12,1	147
	Guillac	238	14,15	3,85	1,4	3,40	271	144		
	Sainte-Terre	216	12,85	4,00	2,7	3,26	102	130	17,6	127
	Vignonet	223	13,25	4,85	3,6	3,30	146	162	12,7	125
Moyenne au 23/09/2019	247	14,68	3,51	1,7	3,45	165	143	14,1	157	
Moyenne au 16/09/2019	239	14	4,05	2,2	3,42	161	139	13,2	137	
Cabernet franc	Saint-Loubès	223	13,25	3,50	1,5	3,35	102	138	12,2	70
	St-Jean-de-Blaignac	232	13,80	3,25	1,6	3,44	146	109		
	St-Pey-d'Armens	227	13,50	3,85	2,0	3,40	137	113		
	Moyenne au 23/09/2019	227	13,52	3,53	1,7	3,40	128	120	12,2	70
	Moyenne au 16/09/2019	220	13,08	4,35	2,3	3,31	101	119	13,4	61
	St-Quentin-de-Baron	215	12,75	4,95	3,0	3,23	241	111		
	St-Émilion	239	14,20	4,00	1,7	3,35	169	89	15,5	127
	Mouliets	207	12,30	5,05	4,3	3,33	236	114		
	Génissac	258	15,35	3,10	1,9	3,53	83	137	16,3	175
	Moyenne au 23/09/2019	230	13,65	4,28	2,7	3,4	182	113	15,9	151
Moyenne au 16/09/2019	219	13,03	5,45	3,9	3,25	152	109	13,3	98	

### Merlot

**État sanitaire :** satisfaisant pour l'instant, à surveiller de près suite à l'épisode de pluie du week-end dernier et de ces jours ci.

#### Dégustation des baies :

Les baies se dégustent bien avec des arômes de fruits mûrs.

Les pellicules sont toutefois encore épaisses.

#### Observations :

Les premiers moûts sont rentrés cette semaine avec des TAVP très élevés, des acidités qui sont parfois basses et des pH élevés.

L'extraction de la couleur est correcte.

### Cabernet franc

**État sanitaire :** satisfaisant

#### Dégustation des baies :

Les baies sont selon les cas soit sur le neutre aromatique soit au début de la phase fruit frais.

Les pellicules restent toujours épaisses et caoutchouteuses.

#### Observations :

L'évolution de la maturité est ralentie, mais pourrait progresser dans les jours à venir suite aux précipitations.

Cépage à surveiller tant au niveau analytique que sanitaire.

### Cabernet sauvignon

**État sanitaire :** satisfaisant

#### Dégustation des baies :

Les baies commencent à bien se goûter avec une nette diminution des caractères végétaux.

L'acidité reste perceptible.

#### Observations :

L'évolution du TAVP a un peu ralenti cette semaine avec une progression d'environ un demi degré, mais la chute d'acidité se poursuit.

A re-contrôler la semaine prochaine.