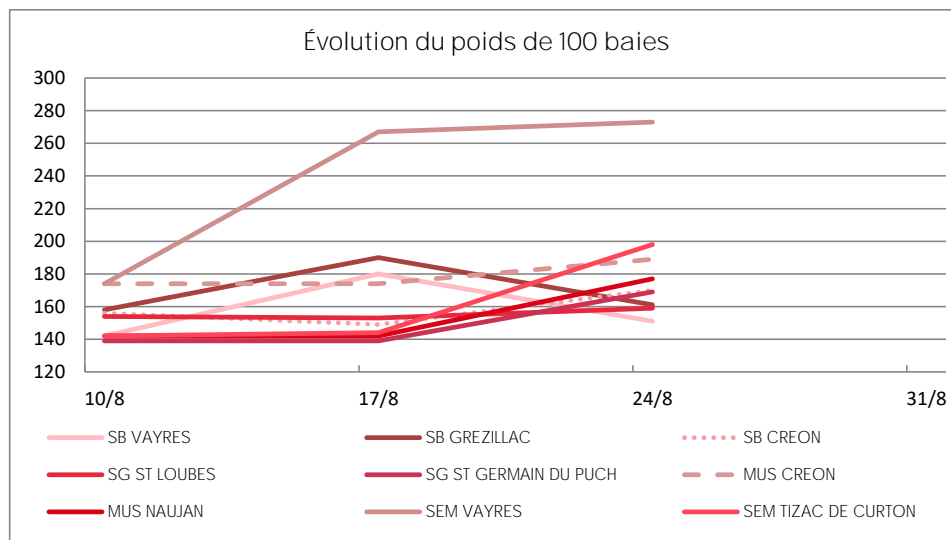


# Contrôle de maturité 24/08/2020

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRÉ PROBABLE 16,83 g	ACIDITÉ TOTALE g <sub>H2SO4</sub> /L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS 100 BAIES g
Sauvignon blanc	Vayres	198	11,75	4,30	2,3	3,09	141	151
	Grézillac	215	12,75	4,30	2,10	3,21	225	161
	Créon	204	12,10	4,65	2,9	3,17	122	170
Sauvignon gris	Saint-Loubès	229	13,60	3,55	1,6	3,34	190	159
	St-Germain-du-Puch	221	13,15	4,3	2,3	3,22	159	169
Sauvignon B et G	Moyenne au 24/08/2020	218	12,95	4,17	2,3	3,24	157	166
	Moyenne au 17/08/2020	196	11,64	4,88	3,2	3,10	136	159
Muscadelle	Créon	187	11,10	3,9	3,6	3,31	191	189
	Naujan et Postiac	184	10,95	3,85	3,6	3,23	97	177
	Moyenne au 24/08/2020	186	11,03	3,88	3,6	3,27	144	183
	Moyenne au 17/08/2020	166	9,85	4,83	5	3,19	98,5	185
Sémillon	Vayres	182	10,8	4,05	3,2	3,24	74	273
	Tizac de Curton	175	10,40	3,65	1,3	3,05	140	198
	Moyenne au 24/08/2020	179	10,60	3,85	2,3	3,15	107	236
	Moyenne au 17/08/2020	161	9,55	4,90	4,2	3,10	59	221



## Sauvignons blanc et gris

### État sanitaire

Bon pour les sauvignons gris, quelques baies abimées sur sauvignon blanc.

### Dégustation des baies

Les sauvignons gris sont très aromatiques avec des notes de lychee et de fruit de la passion,

A contrario certains sauvignons blanc sont un peu plus neutres.

### Observations

La récolte des sauvignons est en cours et devrait se poursuivre toute cette fin de semaine.

A noter que les acidités sont basses avec des teneurs en acide malique faibles.

## Sémillon

### État sanitaire :

Bon

### Dégustation des baies

Les baies sont plutôt sur le neutre aromatique et les faibles acidités (AT et Ac malique) confèrent une sensation de mollesse.

Les baies sont très grosses ce qui laisse présager d'un bon rendement.

### Observations

La maturité de ce cépage n'est pas encore atteinte et il faut surveiller leur état sanitaire et leur profil aromatique en dégustant régulièrement les baies.

## Muscadelle

### État sanitaire

Satisfaisant dans l'ensemble, quelques foyers de pourriture dus à des éclatements de baies.

### Dégustation des baies

Les arômes de fruit commencent juste à être perçus, mais les pellicules restent épaisses et la pulpe gélatineuse.

### Observations

Grande hétérogénéité.

La maturité n'est pas atteinte et la vigilance pour ce cépage fragile est impérative.

# Contrôle de maturité

## 24/08/2020

COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRÉ PROBABLE 16,83 g	ACIDITÉ TOTALE g <sub>H2SO4</sub> /L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS 100 BAIES g	IPT	ANTHO. mg/L
Sainte-Colombe	207	12,30	4,25	1,8	3,22	130	144		
Francs	215	12,75	4,55	2,2	3,26	143	151		
St-Michel-de-Montaigne	202	12,00	4,60	2,2	3,24	173	168		
Créon	190	11,30	4,50	2,3	3,27	176	128	9,7	105
Targon	179	10,65	5,00	3,7	3,21	110	152		
Castillon	206	12,25	4,25	2,1	3,27	110	184		
St-Sulpice-de-Faleyrens	205	12,20	4,10	2,1	3,35	180	164		
St-Émilion	213	12,65	3,95	1,4	3,26	129	118		
St-Philippe-d'Aiguilhe	221	13,15	4,20	2,1	3,38	191	161	11,8	159
St-Magne-de-Castillon	201	11,95	4,40	2,6	3,32	189	174	10,1	133
Génissac	202	12,00	3,85	2,1	3,43	239	168		
Sainte-Eulalie	211	12,55	3,75	1,4	3,33	154	134		
Beychac	206	12,25	4,45	3,2	3,34	128	172	10,7	140
Guillac	213	12,65	4,15	1,6	3,34	219	142		
Sainte-Terre	193	11,45	4,60	2,6	3,24	163	130	8,5	82
Vignonet	195	11,60	5,05	3,6	3,31	206	167	8,3	95
Juillac	200	11,90	4,70	3,2	3,32	196	155		
Moyenne au 24/08/2020	203	12,09	4,37	2,4	3,30	167	154	9,9	119
Moyenne au 17/08/2020	186	11,07	5,09	3,1	3,20	146	156	11,8	136
Saint-Loubès	191	11,35	4,10	2,2	3,24	86	126	17,2	70
St-Jean-de-Blaignac	178	10,60	4,60	2,9	3,17	77	134		
St-Pey-d'Armens	178	10,60	4,95	3,9	3,13	59	97		
Moyenne au 24/08/2020	182	10,85	4,55	3,0	3,18	74	119	17,2	70
Moyenne au 09/09/2019	203	12,03	4,93	3,1	3,2	93	115	11,3	57

### Merlot

État sanitaire  
Satisfaisant

Dégustation des baies

Les notes fruitées commencent à apparaître mais les pellicules restent encore épaissées et croquantes.  
La pulpe reste encore gélatineuse, et enrobe encore les pépins qui ne sont pas mûrs.

Observations

Bonne évolution de la maturité avec un gain d'environ 1% vol en une semaine.  
L'acidité continue à baisser ainsi que les teneurs en acide malique.  
Il faudra impérativement les vérifier en cours de FA.  
On peut penser que les premières récoltes se situeront

### Cabernet franc

État sanitaire  
Satisfaisant

Dégustation des baies

Les baies présentent des arômes végétaux et une belle acidité.  
Comme pour les merlots, les pellicules sont épaissées et la pulpe gélatineuse.

Observations

Grande hétérogénéité. Sur certaines parcelles, les grappes ont encore des baies vertes, ou rosées.  
Il est important de déguster régulièrement les baies pour déterminer le pic aromatique, mais également de faire des prélèvements surtout si l'on veut élaborer des rosés.