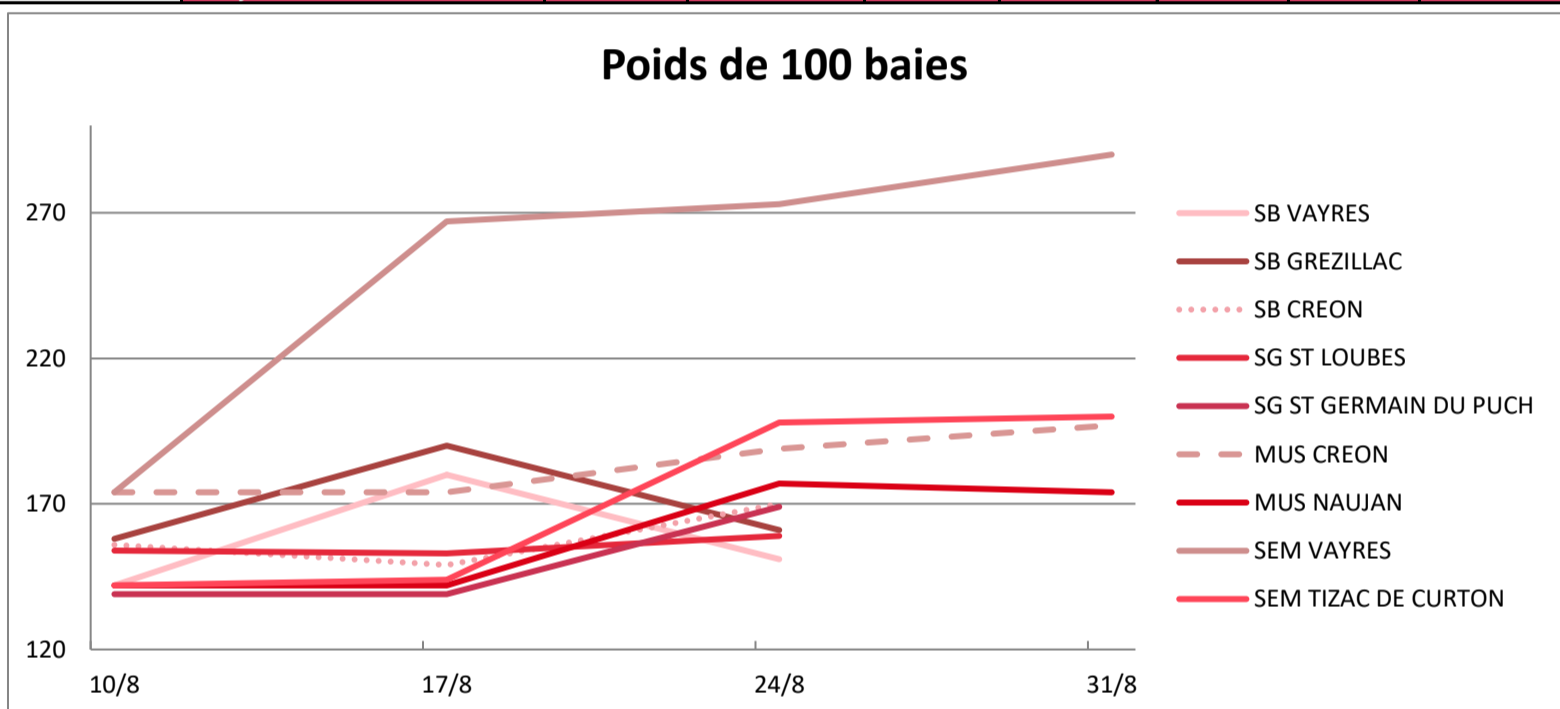


# Contrôle de maturité 31/08/2020

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES
Sauvignon Blanc	Créon	217	12,90	4,40	2,6	3,26	130	172
	Valeur au 24/08/2020	204	12,1	4,65	2,9	3,17	122	170
Muscadelle	Créon	204	12,10	3,65	3,4	3,40	134	197
	Naujan et Postiac	195	11,60	3,80	3,5	3,27	109	174
	Moyenne au 31/08/2020	200	11,85	3,73	3,45	3,34	122	186
	Moyenne au 24/08/2020	166	9,85	4,83	5	3,19	99	185
Sémillon	Vayres	195	11,60	3,50	2,7	3,32	94	290
	Tizac de Curton	195	11,60	3,15	0,7	3,18	130	200
	Moyenne au 31/08/2020	195	11,60	3,33	1,7	3,25	112	245
	Moyenne au 24/08/2020	179	10,60	3,85	2,3	3,15	107	236



## Sémillon

### État sanitaire :

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

### Dégustation des baies :

Selon les secteurs et la charge on a soit des baies qui se goûtent bien avec des arômes fruités soit des baies plus neutres. La dégustation reste primordiale pour décider de la date de récolte

### Observations :

Pour les parcelles les plus précoces ou avec un état sanitaire préoccupant, la récolte pourra débuter en fin de semaine, les autres peuvent attendre la semaine prochaine

## Muscadelle

### État sanitaire :

Satisfaisant

### Dégustation des baies :

les muscadelles du fait de leur hétérogénéité présentent des profils aromatiques complexes avec de jolies notes fruitées sur les baies les plus dorées et des notes beaucoup plus vertes sur d'autres.

### Observations :

La récolte de ce cépage dépendra de l'équilibre entre les arômes fruités, l'acidité et l'état sanitaire.

# Contrôle de maturité

## 31/08/2020

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	213	12,65	4,05	1,4	3,27	128	146		
	Francs	222	13,20	3,80	1,8	3,35	142	157		
	St-Michel-de-Montaigne	Vendangé								
	Créon	200	11,90	4,15	1,9	3,37	199	126	11,2	133
	Targon	198	11,75	4,40	2,8	3,34	124	152		
	Castillon	216	12,85	3,75	1,7	3,34	111	193		
	St-Sulpice-de-Faleyrens	212	12,60	4,00	1,9	3,46	176	160		
	St-Émilion	217	12,90	3,70	1,2	3,30	150	120		
	St-Philippe-d'Aiguilhe	232	13,80	3,65	1,8	3,45	184	166	10,9	145
	St-Magne-de-Castillon	209	12,40	4,05	2,5	3,40	190	187	9,3	122
	Génissac	208	12,35	3,75	1,8	3,53	223	188		
	Sainte-Eulalie	224	13,30	3,25	1,2	3,42	160	152		
	Beychac	218	12,95	3,95	2,9	3,43	145	177	14,8	166
	Guillac	207	12,30	4,05	1,2	3,24	207	143		
	Sainte-Terre	208	12,35	4,15	2,0	3,33	168	143	9,6	101
	Vignonet	209	12,40	4,40	2,8	3,40	238	174	9,4	91
	Juillac	208	12,35	4,60	2,9	3,36	193	165		
	Moyenne au 31/08/2020	213	12,63	3,98	2,0	3,37	171	159	10,9	126
Moyenne au 24/08/2020	203	12,09	4,37	2,4	3,30	167	154	9,9	119	
Cabernet franc	Saint-Loubès	211	12,55	3,35	1,5	3,36	120	146	16,4	63
	St-Jean-de-Blaignac	193	11,45	4,20	2,4	3,24	76	143		
	St-Pey-d'Armens	188	11,15	4,35	3,3	3,19	54	102		
	Moyenne au 31/08/2020	197	11,72	3,97	2,4	3,26	83	130	16,4	63
	Moyenne au 24/08/2020	182	10,85	4,55	3,00	3,18	74	119	17,2	70
Cabernet sauvignon	Romagne	190	11,30	5,55	4,3	3,18	73	112		
	St-Quentin-de-Baron	192	11,40	5,20	3,0	3,09	125	104		
	St-Émilion	201	11,95	4,65	2,5	3,19	117	84	11,7	75
	Mouliets	176	10,45	5,90	5,0	3,15	163	106		
	Génissac	210	12,50	4,15	2,5	3,44	86	129	14,4	153
	Moyenne au 31/08/2020	194	11,52	5,09	3,46	3,21	113	107	11,7	75
	Moyenne au 09/09/2019	208	12,34	5,68	4,2	3,18	143	112	14,6	135

### Merlot

État sanitaire :

Satisfaisant, quelques perforations sont visibles.

Dégustation des baies :

Les baies se goutent très bien avec des bons arômes de fruits rouges.

Les pellicules restent encore épaisses dans la grande majorité des cas, mais ont tendance à s'affiner sur les baies les plus mûres. La pulpe enrobe encore les pépins qui mûrissent lentement.

Observations :

Très bonne évolution de ce cépage tout secteur confondu, avec la plupart des parcelles qui ont atteint leur maturité technologique.

Ne pas trop attendre pour récolter les rosés.

### Cabernet franc

État sanitaire :

Bon.

Dégustation des baies :

Au niveau de la dégustation des baies, le pic aromatique n'est pas encore complètement atteint. Il vaut mieux attendre en dégustant régulièrement les raisins et surveiller l'état sanitaire.

Observations :

Bonne évolution de ce cépage avec une augmentation du TAV d'1 degré en une semaine et une acidité qui chute progressivement.

Des contrôles de maturité sont à faire si l'on veut élaborer des rosés.

### Cabernet sauvignon

État sanitaire :

Bon, quelques baies qui ne sont pas complètement vérées.

Dégustation des baies :

Les baies sont encore acides avec des notes végétales et des pellicules tanniques et âpres.

Observations :

Ce cépage a encore une acidité élevée, et un TAV qui peut encore évoluer favorablement sur les semaines à venir.

A surveiller.