

Contrôle de maturité

14/09/2020

CÉPAGE	COMMUNE	SUCRES	DÉGRE 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	Francs	261	15,50	3,75	1,3	3,42	170	138		
	Créon	245	14,55	3,60	1,4	3,48	230	136	16,8	189
	Targon	238	14,15	3,90	2,2	3,51	155	147		
	Castillon	255	15,15	3,50	1,5	3,42	113	180		
	St-Sulpice-de-Faleyrens	253	15,05	3,40	1,5	3,56	226	146		
	St-Émilion	255	15,15	4,00	1,2	3,42	164	109		
	St-Philippe-d'Aiguilhe	275	16,35	3,30	1,5	3,59	192	185	13,6	150
	Génissac	239	14,20	3,30	1,4	3,57	289	172		
	Sainte-Eulalie	264	15,70	3,10	1,0	3,55	184	139		
	Sainte-Terre	246	14,60	3,40	1,3	3,47	204	137	13,5	143
	Vignonet	244	14,50	4,05	2,4	3,55	257	159	15,3	129
Moyenne au 14/09/2020	245	14,55	3,73	1,9	3,51	231	148	14,4	136	
Moyenne au 07/09/2020	230	13,67	3,82	1,8	3,44	181	160	11,9	144	

Cabernet franc	Saint-Loubès	250	14,85	3,20	1,1	3,52	141	138	22,3	87
	St-Jean-de-Blaignac	245	14,55	3,50	1,6	3,50	133	136		
	St-Pey-d'Armens	226	13,45	3,70	2,2	3,40	113	103		
	Moyenne au 14/09/2020	236	14,00	3,60	1,9	3,45	123	119,5	22,3	87
	Moyenne au 07/09/2020	219	13,02	3,62	1,9	3,40	114	145	18,0	73

Cabernet sauvignon	Romagne	223	13,25	4,60	3,5	3,36	111	107		
	St-Quentin-de-Baron	223	13,25	4,45	2,1	3,22	164	97		
	St-Émilion	249	14,80	4,15	1,6	3,46	187	78	16,5	116
	Mouliets	206	12,25	4,65	3,4	3,33	209	112		
	Moyenne au 14/09/2020	228	13,53	4,40	2,5	3,40	198	95	16,5	116
	Moyenne au 07/09/2020	194	11,52	5,09	3,5	3,21	113	107	11,7	75

Merlot

État sanitaire :

Bon, mais le flétrissement des baies est important.

Dégustation des baies :

La plupart des baies sont à maturité avec des notes très fruitées.

Observations :

La récolte est en cours sur tous les secteurs. Les moûts obtenus sont de belle qualité avec des couleurs souvent intenses. Ces moûts ont des TAV élevés et parfois des acidités basses qu'il faudra corriger (opération d'acidification soumise à une déclaration et à la tenue d'un registre). Les températures journalières étant élevées, privilégiez les vendanges matinales.

Cabernet franc

État sanitaire :

Bon, mais comme pour le merlot les baies flétrissent et le poids des baies diminue.

Dégustation des baies :

Les baies présentent des notes fruitées et variétales. La maturité est quasiment atteinte.

Observations :

Le TAV augmente, l'AT reste stable, le poids des baies diminue, les baies se concentrent. Ce cépage a atteint sa maturité technologique. Il faut maintenant déguster régulièrement les baies pour déterminer le pic aromatique.

Cabernet sauvignon

État sanitaire :

Bon.

Dégustation des baies :

Les baies commencent à bien se goûter, avec l'apparition de notes fruitées. Le caractère végétal s'estompe progressivement. L'acidité est encore présente et les pellicules restent épaisses.

Observations :

Ce cépage n'est encore à maturité et il peut attendre. Surveiller l'état sanitaire qui peut devenir préoccupant à cause des récentes pontes d'eudémis. Des contrôles de maturité sont à prévoir dans les jours à venir.