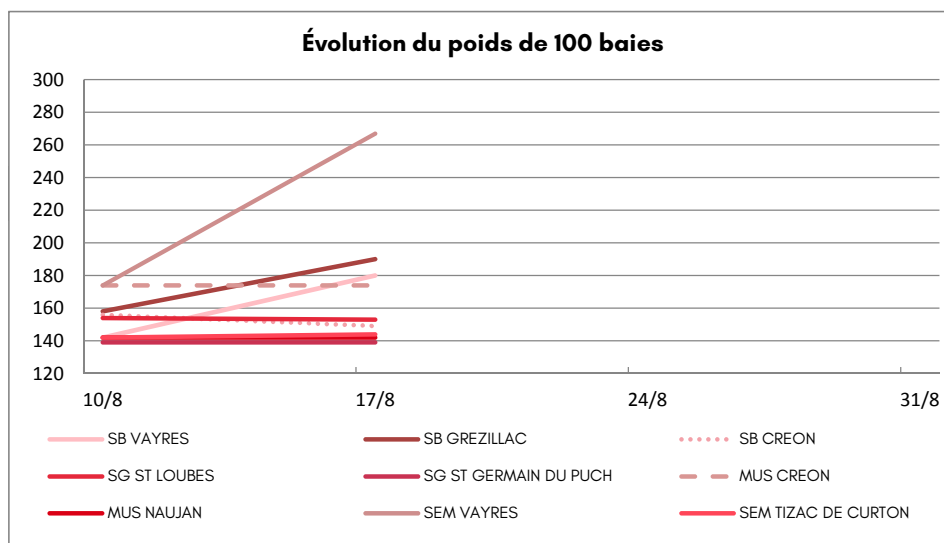


Contrôle de maturité

17/08/2020

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES
		g/L	16,83 g	g _{H2SO4} /L	g/L		mg/L	g
Sauvignon blanc	Vayres	180	10,70	5,05	3,4	2,99	107	150
	Grézillac	202	12,00	4,25	2,6	3,15	162	172
	Créon	185	11,00	5,75	4,1	3,04	90	149
Sauvignon gris	Saint-Loubès	212	12,60	4,25	2,3	3,22	162	153
	St-Germain-du-Puch	200	11,90	5,10	3,4	3,12	161	172
Sauvignon B et G	Moyenne au 17/08/2020	195,8	11,64	4,88	3,2	3,10	136	159
	Moyenne au 10/08/2020	185	11,01	6,17	4,7	3,04	140	150
Muscadelle	Créon	172	10,20	4,80	5,0	3,23	101	197
	Naujan et Postiac	160	9,50	4,85	5,0	3,15	96	173
	Moyenne au 17/08/2020	166	9,85	4,83	5	3,19	98,5	185
	Moyenne au 10/08/2020	147	8,70	7,20	7,0	2,98	68,5	158
Sémillon	Vayres	161	9,55	4,90	4,2	3,1	59	267
	Tizac de Curton	164	9,75	4,00	2	3,05	125	175
	Moyenne au 17/08/2020	161	9,55	4,90	4,2	3,1	59	221
	Moyenne au 10/08/2020	159	9,40	6,2	4,5	3,00	99	181



Sauvignon blanc et gris

État sanitaire : Bon

Dégustation des baies :

Les baies commencent à bien se goûter avec des arômes qui tendent vers la phase thiolé.

Observations :

La dégustation des baies est primordiale pour ne pas dépasser le pic aromatique des thiols qui devrait se situer en fin de semaine suivant les secteurs.

Sémillon

État sanitaire : Bon

Dégustation des baies :

Stade de neutre aromatique avec des notes encore végétales.

Observations :

Surveiller l'état sanitaire et la dégustation .

Muscadelle

État sanitaire : Bon

Dégustation des baies :

Encore beaucoup de verteur.

Observations :

Grande hétérogénéité au niveau des grappes (millérandage selon les secteurs).
État sanitaire à surveiller.

Contrôle de maturité

17/08/2020

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES	IPT	ANTHO.
		g/L	16,83 g	g _{H2SO4} /L	g/L		mg/L	g		mg/L
Merlot	Sainte-Colombe	190	11,30	4,80	2,5	3,13	120	142		
	Francs	184	10,95	5,70	3,4	3,10	126	140		
	St-Michel-de-Montaigne	186	11,05	5,15	3,0	3,15	151	171		
	Créon	174	10,35	5,60	3,6	3,13	120	121	14,5	165
	Targon	164	9,75	6,10	4,8	3,06	77	136		
	Castillon	191	11,35	4,65	2,7	3,20	101	201		
	St-Sulpice-de-Faleyrens	187	11,10	5,15	3,0	3,24	159	169		
	St-Émilion	195	11,60	4,60	2,1	3,13	101	115		
	St-Philippe-d'Aiguilhe	203	12,05	5,00	3,0	3,23	176	183	10,7	135
	St-Magne-de-Castillon	185	11,00	5,05	3,5	3,26	162	177	10,9	142
	Cénissac	193	11,45	4,25	2,6	3,36	227	160		
	Sainte-Eulalie	188	11,15	4,50	2,1	3,19	115	157		
	Beychac	186	11,05	5,60	4,3	3,22	93	181	12,3	151
	Guillac	193	11,45	4,65	2,3	3,27	226	141		
	Sainte-Terre	170	10,10	5,30	3,3	3,14	99	113	12,2	111
	Vignonet	184	10,95	5,50	4,0	3,28	215	182	10,3	112
	Juillac	195	11,60	4,90	3,2	3,31	207	168		
	Moyenne au 17/08/2020	186	11,07	5,09	3,1	3,20	146	156	11,8	136
	Moyenne au 02/09/2019	206	12,26	5,06	3,2	3,25	139	144	13,2	122

Merlot

État sanitaire : Bon

Dégustation des baies :

Hétérogène selon les secteurs : apparition de notes fruitées mais avec encore de l'acidité et des pellicules épaisses présentant des arômes végétaux.

Sur d'autres secteurs, les baies sont encore très végétales et acides.

Les pépins ne sont pas mûrs.

Observations :

Sur certaines parcelles, les grappes n'ont pas terminé leur véraison, et analytiquement la maturité n'est pas atteinte.

L'écart de maturité de 10 jours par rapport à 2019 est confirmé pour le moment.