

Contrôle de maturité 07/09/2020

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRÉ PROBABLE 16,83 g	ACIDITÉ TOTALE gH ₂ SO ₄ /L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS 100 BAIES g	IPT	ANTHO. mg/L	
Merlot	Sainte-Colombe										
	Francs	238	14,15	4,00	1,7	3,37	140	149			
	Créon	219	13,00	4,10	1,8	3,40	174	136	13,7	170	
	Targon	211	12,55	4,30	2,8	3,40	127	160			
	Castillon	233	13,85	3,90	1,7	3,39	111	191			
	St-Sulpice-de-Faleyrens	233	13,85	3,45	1,6	3,45	206	164			
	St-Émilion	242	14,40	3,80	1,1	3,36	162	119			
	St-Philippe-d'Aiguilhe	249	14,80	3,55	1,8	3,53	190	181	11,3	145	
	St-Magne-de-Castillon	226	13,45	3,95	2,3	3,46	193	177	12,0	144	
	Genissac	220	13,05	3,50	1,7	3,54	250	170			
	Sainte-Eulalie	243	14,45	3,15	1,3	3,47	153	161			
	Beychac	234	13,90	3,70	2,8	3,56	141	182	12,6	150	
	Guillac	224	13,30	4,20	1,1	3,30	238	134			
	Sainte-Terre	225	13,35	3,95	1,6	3,46	200	144	10,9	129	
	Vignonet	223	13,25	3,95	2,5	3,51	250	175	11,0	124	
	Juillac	222	13,20	4,15	2,5	3,44	208	150			
	Moyenne au 07/09/2020		230	13,67	3,82	1,8	3,44	181	160	11,9	144
Moyenne au 31/08/2020		213	12,63	3,98	2,0	3,37	171	159	10,9	126	
Cabernet franc	Saint-Loubès	227	13,50	3,20	1,3	3,47	116	143	18,0	73	
	St-Jean-de-Blaignac	219	13,00	3,75	2,0	3,38	115	147			
	St-Pey-d'Armens	211	12,55	3,90	2,4	3,34	112				
	Moyenne au 07/09/2020		219	13,02	3,62	1,9	3,40	114	145	18,0	73
	Moyenne au 31/08/2020		197	11,72	3,97	2,4	3,26	83	130	16,4	63
Cabernet sauvignon	Romagne	198	11,75	5,50	4,5	3,19	85	116			
	St-Quentin-de-Baron	205	12,20	4,95	2,7	3,16	130	84			
	St-Émilion	225	13,35	4,55	2,1	3,36	151	84	17,1	121	
	Mouliets	195	11,60	5,05	3,9	3,27	171	120			
	Genissac	226	13,45	3,55	2,4	3,49	96	127	14,2	140	
	Moyenne au 07/09/2020		213	12,65	4,53	2,8	3,32	137	104	15,7	131
Moyenne au 31/08/2020		194	11,52	5,09	3,5	3,21	113	107	11,7	75	

Merlot

État sanitaire :
Satisfaisant.

Dégustation des baies :

Les baies se dégustent bien avec des arômes de fruits mûrs.
Les pellicules commencent à s'affiner mais les tanins restent encore après.
La sensation d'acidité a disparu.

Observations :

Bonne évolution du TAV, les baies commencent, sur certains secteurs, à flétrir en se concentrant.
Les nuits froides et les journées chaudes sont favorables à la synthèse d'anthocyanes et on constate une évolution favorable.

Cabernet franc

État sanitaire :
Satisfaisant

Dégustation des baies :

Les baies deviennent de plus en plus intéressantes au niveau organoleptique, par contre les pellicules restent encore épaisses et les tanins durs.
Les pépins évoluent peu et restent astringents.

Observations :

Ce cépage évolue favorablement avec un TAV qui augmente de plus d'1% et une acidité qui continue à baisser. Il sera intéressant de l'attendre pour le récolter à son maximum qualitatif.
Surveillez l'état sanitaire et faites des contrôles de maturité.

Cabernet sauvignon

État sanitaire :
Satisfaisant

Dégustation des baies :

Les baies, de petite taille, sont encore végétales, avec parfois des notes de poivron vert.
Les pellicules restent épaisses et après.

Observations :

Bonne évolution de ce cépage, mais il est encore loin de la maturité.
Attention aux vers de la grappe, des pontes sont toujours d'actualité.
Rapprochez vous de vos conseillers viti.