

# Contrôle de maturité

## 23/08/2021

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	157	9,35	9,55	9,6	2,69	132	167
	Grézillac	150	8,90	8,45	8,1	2,78	202	195
	Créon	138	8,20	10,45	10,5	2,59	84	155
Sauvignon gris	Saint-Loubès	179	10,65	8,15	7,5	2,84	185	193
	St-Germain-du-Puch	158	9,40	9,4	9,3	2,71	173	157
Sauvignon B et G	Moyenne au 23/08/2021	156	9,3	9,2	9,0	2,72	155	173
	Moyenne au 10/08/2020	185	11,01	6,17	4,7	3,04	140	150
Muscadelle	Créon	142	8,45	7,35	8,4	3,05	92	178
	Naujan et Postiac	136	8,10	8,70	10,2	2,92	97	181
	Moyenne au 23/08/2021	139	8,28	8,03	9,3	2,99	94,5	180
	Moyenne au 10/08/2020	146,5	8,70	7,20	7	2,98	68,5	158
Sémillon	Vayres	113	6,70	9,65	10,2	2,72	68	225
	Tizac de Curton	125	7,45	9,55	9,7	2,68	151	210
	Moyenne au 23/08/2021	119	7,08	9,60	10,0	2,70	110	218
	Moyenne au 10/08/2020	158,5	9,40	6,20	4,5	3,00	99	181

### SAUVIGNON Blanc, SAUVIGNON Gris, MUSCADELLE et SEMILLON

#### État sanitaire :

Satisfaisant dans l'ensemble, présence de pourriture grise dans certaines parcelles.

#### Dégustation des baies :

Les sauvignons sont neutres aromatiquement pour le moment. On ne constate pas de notes végétales dans les pellicules.

Les sémillons et les muscadelles ont encore des notes de verdeur.

En bouche, tous les cépages sont marqués par l'acidité.

#### Observations :

On constate une forte hétérogénéité entre les parcelles gelées et les non gelées.

Les résultats obtenus montrent un retard par rapport à 2020. Les acidités sont élevées et les pH faibles.

Pour les créments, prévoir un contrôle de maturité en fin de semaine ou en début de semaine prochaine selon les cépages.