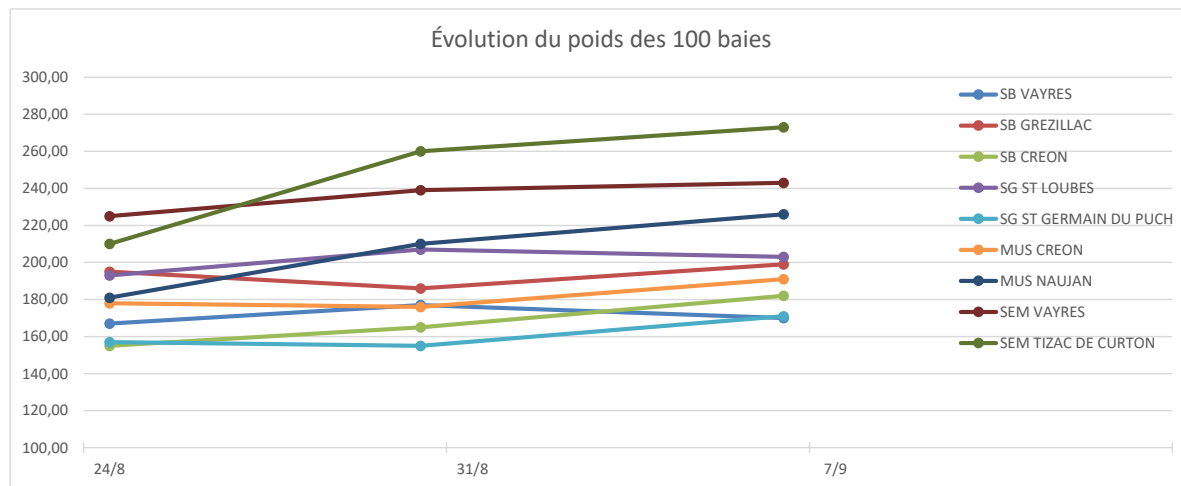


Contrôle de maturité 06/09/2021

CÉPAGE	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	203	12,05	6,1	5,3	3,07	124	170
	Grézillac	193	11,45	5,2	4,0	3,13	240	199
	Créon	189	11,25	7,0	6,1	3,02	92	182
Sauvignon gris	Saint-Loubès	219	13,00	5,8	4,6	3,15	187	203
	St-Germain-du-Puch	208	12,35	6,4	5,2	3,09	210	171
Sauvignon B et G	Moyenne au 06/09/2021	205	12,20	6,4	5,3	3,09	163	185
	Moyenne au 30/08/2021	185	11,00	7,3	6,5	2,97	150	178
Muscadelle	Créon	186	11,05	5,7	6	3,25	105	191
	Naujan et Postiac	173	10,30	6,5	6	3,04	67	226
	Moyenne au 06/09/2021	180	10,68	6,1	6	3,15	86	208,5
	Moyenne au 30/08/2021	167	9,88	7,1	6,7	3,03	72	193
Sémillon	Vayres	154	9,15	6,5	6,2	3,06	81	243
	Tizac de Curton	163	9,70	5,6	4,7	3,06	135	273
	Moyenne au 06/09/2021	158,5	9,43	6,0	5,5	3,06	108	258
	Moyenne au 30/08/2021	136	8,10	8,2	8,1	2,90	78	250



Sauvignons blanc et gris

État sanitaire : Les foyers de Botrytis observés la semaine passée n'ont pas évolué mais n'ont pas séché non plus.

Dégustation des baies : Très bonne évolution au niveau aromatique et des degrés probables.

Observations : Les vendanges peuvent commencer en fin de semaine pour les secteurs les plus précoces et s'accélérer fortement la semaine prochaine. Attention à l'hétérogénéité, bien contrôler parcelle par parcelle.

Sémillon

État sanitaire : L'état sanitaire reste stable.

Dégustation des baies : Les baies sont toujours hétérogènes, on retrouve des notes végétales ou de fruits frais.

Observations : Surveiller l'état sanitaire, le TAV reste faible.

Muscadelle

État sanitaire : Les foyers de Botrytis sont toujours présents.

Dégustation des baies : Aromatiquement, certaines baies restent encore neutres, alors que d'autres présentent des arômes muscatés caractéristiques.

Observations : Ce cépage a connu une très belle évolution avec un gain de 0,80% et une chute sensible de 1,0 g/l de l'AT. Bien surveiller l'état sanitaire.

Contrôle de maturité

06/09/2021

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	Francs (vignes gelées + mildiou)	210	12,50	5,80	4,0	3,23	107	166		
	St-Michel-de-Montaigne (vignes non gelées)	194	11,55	5,65	4,3	3,25	131	175		
	Créon (vignes non gelées)	177	10,50	6,35	5,4	3,20	144	197	9	129
	Targon	165	9,80	6,60	6,2	3,19	141	202		
	Castillon	198	11,75	6,00	4,0	3,14	121	209		
	St-Sulpice-de-Faleyrens (vignes gelées)	187	11,10	5,90	4,7	3,25	178	198		
	St-Emilion	211	12,55	5,40	3,2	3,19	147	186		
	St-Philippe-d'Aiguilhe	201	11,95	6,15	4,6	3,20	152	216	9,2	161
	St-Magne-de-Castillon	189	11,25	6,40	5,7	3,22	147	191	10,9	141
	Génissac (vignes gelées)	181	10,75	6,60	6,0	3,21	200	214		
	Sainte-Eulalie	201	11,95	5,35	4,1	3,20	90	204		
	Beychac	188	11,15	5,40	4,5	3,23	70	221	11,3	176
	Guillac	204	12,10	4,70	2,7	3,23	167	180		
	Sainte-Terre (vignes gelées)	192	11,40	6,45	5,2	3,15	97	172	14,4	187
	Vignonet (vignes gelées)	176	10,45	7,90	7,4	3,13	174	165	10,2	138
	Juillac	208	12,35	6,30	4,5	3,24	126	176		
Moyenne au 06/09/2021		193	11,44	6,06	4,8	3,20	137	192	10,8	155
Moyenne au 07/09/2020		230	13,67	3,82	1,8	3,44	181	160	11,9	144

Merlot

État sanitaire :
Très bon

Dégustation des baies :

Sur les parcelles gelées il y a une hétérogénéité importante, certaines grappes n'ont pas fini de vérer. Les baies sont acides et végétales, les pellicules et les pépins sont astringents.

Pour les vignes non gelées on trouve des notes de fruits frais, moins d'acidité et des pellicules souples mais encore astringentes.

Observations :

Teneur en anthocyanes prometteuse. Maturités technologique, aromatique et phénolique non atteintes, les acidités sont encore élevées.

Pour la majorité des parcelles, la charge de grappe par rapport au feuillage est faible. Contrôler l'augmentation du TAP qui peut être rapide.