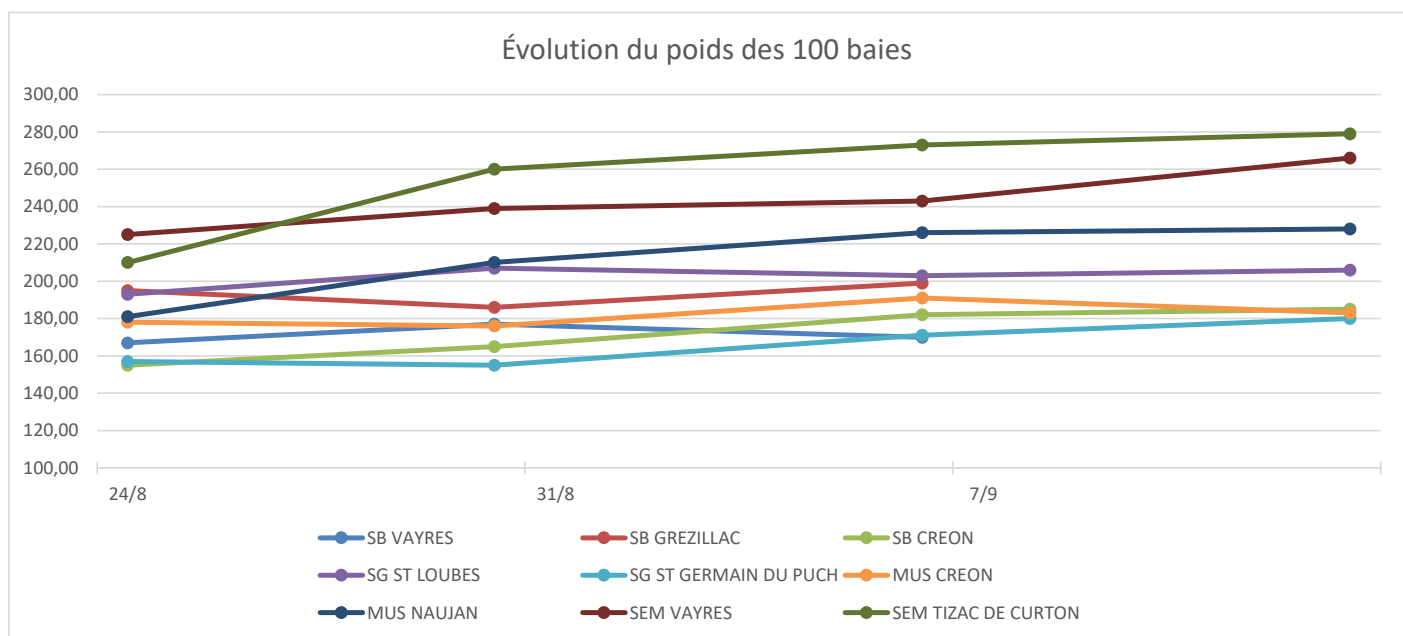


Contrôle de maturité

13/09/2021

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 (vendangé)							
	Grézillac (vendangé)							
	Créon	200	11,90	5,5	4,4	3,16	99	185
Sauvignon gris	Saint Loubès	229	13,60	4,7	2,9	3,24	187	206
	St-Germain-du-Puch	215	12,75	5,5	4,1	3,15	210	180
Sauvignon B et G	Moyenne au 13/09/2021	214,67	12,75	5,23	3,8	3,18	165	190
	Moyenne au 06/09/2021	185	11,00	7,3	6,5	2,97	150	178
Muscadelle	Créon	202	12,00	5	5,1	3,34	109	183
	Naujan et Postiac	195	11,60	5,1	4,2	3,18	73	228
	Moyenne au 13/09/2021	198,5	11,80	5,05	4,65	3,26	91	206
	Moyenne au 06/09/2021	167	9,88	7,08	6,65	3,03	72	193
Sémillon	Vayres	169	10,05	5,20	4,8	3,22	94	266
	Tizac de Curton	187	11,1	4,4	3,1	3,24	146	279
	Moyenne au 13/09/2021	178	10,58	4,8	3,95	3,23	120	272,5
	Moyenne au 06/09/2021	158,5	9,43	6,0	5,45	3,06	108	258



Sauvignons blanc et gris

État sanitaire : Quelques foyers de Botrytis et des débuts de pourriture aigre. Surveiller l'état sanitaire

Dégustation des baies : Les baies sont aromatiques, l'acidité est moins présente

Observations : Les vendanges des sauvignons blancs ont débuté. Contrôler la concentration en cuivre

Sémillon

État sanitaire : Quelques foyers de Botrytis, bien contrôler l'évolution

Dégustation des baies : Bonne évolution aromatique

Observations : Les baies sont grosses et compactes, surveiller l'état sanitaire après les pluies
Contrôler la concentration en cuivre

Muscadelle

État sanitaire : Stable

Dégustation des baies : Les baies de muscadelles sont bien dorées. L'acidité est encore présente par endroits

Observations : Contrôler l'évolution de l'état sanitaire
Contrôler la concentration en cuivre

Contrôle de maturité

13/09/2021

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRÉ PROBABLE 16,83 g	ACIDITÉ TOTALE g _{H2SO4} /L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS 100 BAIES g	IPT	ANTHO. mg/L
Merlot	Francs (vignes gelées + mildiou)	215	12,75	4,70	2,9	3,27	107	168		
	St-Michel-de-Montaigne (vignes non gelées)	200	11,90	4,70	3,20	3,32	132	183		
	Créon (vignes non gelées)	193	11,45	5,20	3,8	3,30	161	196	10,9	143
	Targon (vignes non gelées)	179	10,65	5,45	4,7	3,30	153	210		
	Castillon (vignes non gelées)	209	12,40	5,05	2,9	3,21	120	207		
	St-Sulpice-de-Faleyrens (vignes gelées)	195	11,60	4,80	3,2	3,34	191	196		
	St-Émilion (vignes non gelées)	215	12,75	4,90	2,4	3,19	144	177		
	St-Philippe-d'Aiguilhe (vignes non gelées)	217	12,90	5,00	3,0	3,29	172	213	10	133
	St-Magne-de-Castillon (vignes gelées)	197	11,70	5,30	4,2	3,31	160	209	10,7	128
	Génissac (vignes gelées)	190	11,30	5,25	4,1	3,33	228	216		
	Sainte-Eulalie (vignes non gelées)	215	12,75	4,45	3,0	3,33	110	216		
	Beychac (vignes non gelées mais mildiou)	198	11,75	4,45	3,3	3,40	111	204	12,6	188
	Guillac (vignes non gelées)	216	12,85	4,40	2,0	3,28	182	177		
	Sainte-Terre (vignes gelées)	204	12,10	5,65	3,9	3,18	112	156	14,4	152
	Vignonet (vignes gelées)	192	11,40	5,75	4,9	3,28	205	187	11,4	155
Juillac (vignes gelées + mildiou)	211	12,55	4,95	3,2	3,28	149	192			
Moyenne au 13/09/2021		203	12,05	5,00	3,4	3,29	152	194	11,7	150
Moyenne au 31/08/2021		193	11,44	6,06	4,8	3,20	137	192	10,8	155
Cabernet franc	Saint-Loubès (vignes non gelées)	204	12,10	4,75	2,8	3,30	125	162	13,2	77
	St-Jean-de-Blaignac (vignes non gelées)	194	11,55	5,15	4,0	3,24	101	174		
	St-Pey-d'Armens (vignes non gelées)	196	11,65	5,25	4,5	3,21	64	121		
	Moyenne au 13/09/2021	198	11,77	5,05	3,8	3,25	97	152	13,2	77
	Moyenne au 14/09/2020	236	14,00	3,60	1,90	3,45	123	119,5	22,3	87
Cabernet sauvignon	Romagne (vignes non gelées)	195	11,60	6,60	6,2	3,18	62	136		
	St-Quentin-de-Baron (vignes non gelées)	195	11,60	5,65	3,9	3,09	133	151		
	St-Émilion (vignes non gelées)	210	12,50	4,85	3,7	3,26	122	120	14	162
	Mouliets (vignes non gelées)	182	10,80	6,30	6,4	3,21	145	153		
	Génissac (vignes non gelées)	198	11,75	5,55	4,4	3,26	86	142	19,1	184
	Moyenne au 13/09/2021	196	11,65	5,79	4,92	3,20	110	140	16,55	173
	Moyenne au 14/09/2020	228	13,53	4	3	3	198	95	17	116

Merlot

État sanitaire : Bon état

Dégustation des baies : Les baies se goutent bien avec un bon potentiel aromatique. L'acidité est encore présente par endroits et les pellicules encore épaisses

Observations :

Très bonne évolution de ce cépage mais les acidités restent élevées
Contrôler le poids des baies avant récolte
Les rosés de pressurage peuvent commencer sur certaines parcelles

Cabernet franc et sauvignon

État sanitaire : Bon état

Dégustation des baies : Les baies sont encore acides et végétales. Sur certains secteurs on commence à voir apparaître des arômes prometteurs. Les pellicules et les pépins sont astringents

Observations :

Surveiller l'état sanitaire
Contrôler le poids des baies avant récolte