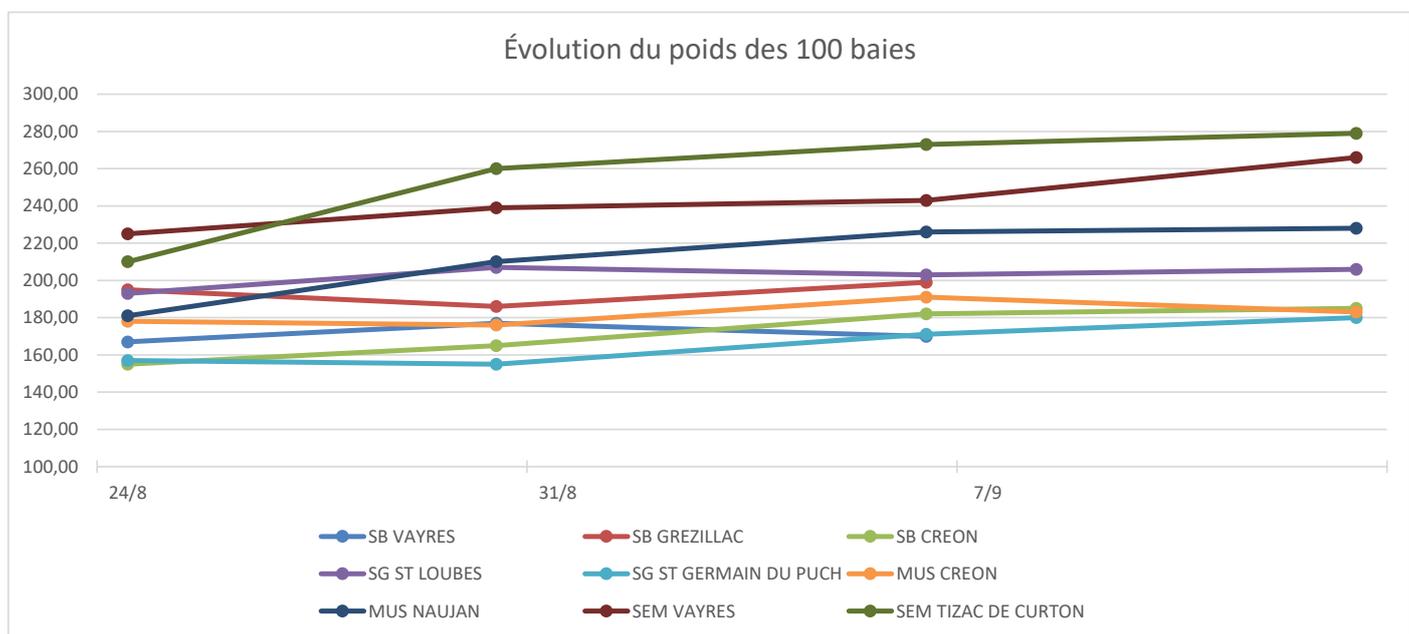


Contrôle de maturité

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

| 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) | 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