

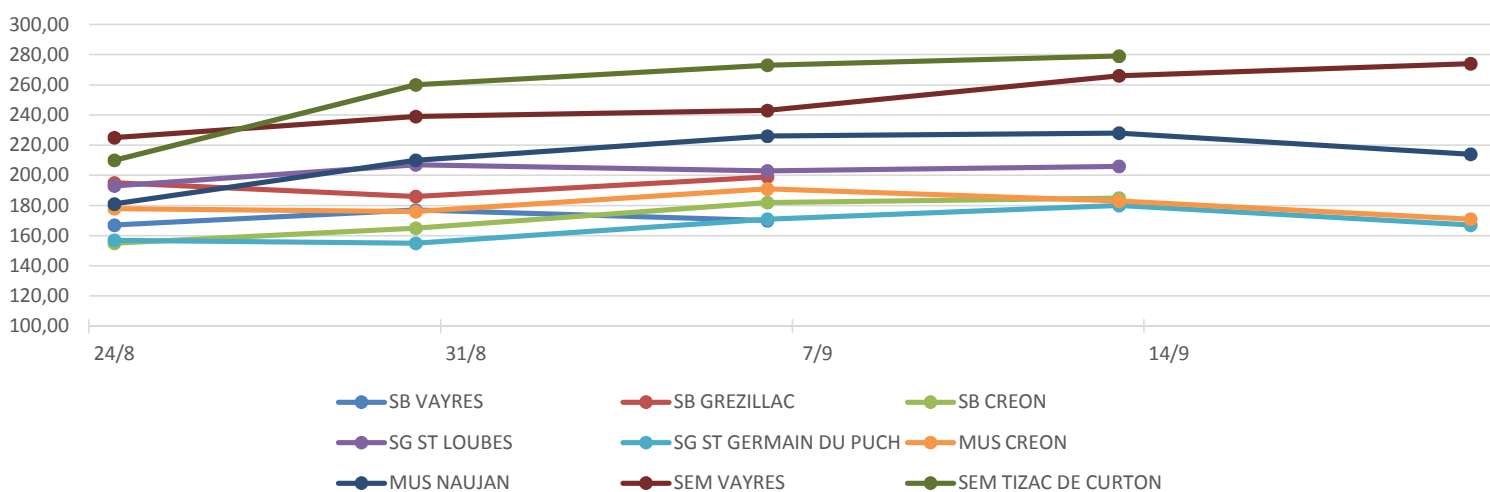
Contrôle de maturité 20/09/2021

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 (vendangé)							
Sauvignon gris	Saint Loubès (vendangé)							
	St-Germain-du-Puch	217	12,90	4,3	3	3,3	177	167
Sauvignon B et G	Moyenne au 20/09/2021	217,00	12,90	4,30	3,0	3,30	177	167
	Moyenne au 13/09/2021	214,67	12,75	5,23	3,8	3,18	165	190

Muscadelle	Créon	205	12,20	4,15	4	3,42	99	171
	Naujan et Postiac	200	11,90	4,6	3,5	3,24	76	214
	Moyenne au 20/09/2021	202,5	12,05	4,375	3,75	3,33	87,5	193
	Moyenne au 13/09/2021	198,5	11,8	5,05	4,65	3,26	91	206

Sémillon	Vayres	176	10,45	4,70	3,8	3,27	103	274
	Tizac de Curton (vendangé)							
	Moyenne au 20/09/2021	176	10,45	4,7	3,8	3,27	103	274
	Moyenne au 13/09/2021	178	10,58	4,8	3,95	3,23	120	272,5

Évolution du poids des 100 baies



SAUVIGNON Blanc, SAUVIGNON Gris, MUSCADELLE et SEMILLON

État sanitaire :

L'état sanitaire se dégrade pour l'ensemble des cépages.

Dégustation des baies :

Il reste encore un peu d'acidité sur certaines parcelles mais globalement les baies se dégustent bien, les pellicules se sont affinées et les arômes sont présents.

Observations :

Les vendanges se sont accélérées la semaine dernière à cause de l'état sanitaire. Les moûts ont parfois besoin d'être chaptalisés (opération de chaptalisation soumise à une déclaration et à la tenue d'un registre), mais présentent un potentiel aromatique intéressant.

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)	209	12,40	4,05	2,4	3,34	126	177		
	St-Michel-de-Montaigne (vignes non gelées)	191	11,35	4,00	2,7	3,37	139	217		
	Créon (vignes non gelées)	197	11,70	4,20	2,7	3,42	167	189	11,4	159
	Targon (vignes non gelées)	189	11,25	4,60	3,6	3,38	138	207		
	Castillon (vignes non gelées)	201	11,95	4,25	2,4	3,30	135	209		
	St-Sulpice-de-Faleyrens (vignes gelées)	188	11,15	4,30	3,0	3,39	212	208		
	St-Émilion (vignes non gelées)	213	12,65	4,70	1,9	3,20	153	166		
	St-Philippe-d'Aiguilhe (vignes non gelées)	210	12,50	4,35	2,4	3,36	182	234	9,4	128
	St-Magne-de-Castillon (vignes gelées)	189	11,25	4,40	3,4	3,37	158	205	9,6	114
	Génissac (vignes gelées)	193	11,45	4,80	3,6	3,38	218	224		
	Sainte-Eulalie (vignes non gelées)	218	12,95	4,05	2,4	3,39	134	212		
	Beychac (vignes non gelées mais mildiou)	200	11,90	3,80	2,7	3,45	127	212	12,7	172
	Guillac (vignes non gelées)	212	12,60	3,95	1,5	3,34	207	175		
	Sainte-Terre (vignes gelées)	199	11,80	4,75	3,2	3,26	125	161	11,9	125
	Vignonet (vignes gelées)	187	11,1	5,7	4,9	3,29	215	189	10,2	119
	Juillac (vignes gelées + mildiou)	206	12,25	4,35	2,7	3,31	154	196		
Moyenne au 20/09/2021	200	11,89	4,39	2,8	3,35	162	199	10,9	136	
Moyenne au 13/09/2021	203	12	5,00	3,4	3,29	152	194	11,7	150	

Cabernet franc	Saint-Loubès (vignes non gelées)	201	11,95	4,40	2,8	3,34	128	158	10,5	68
	St-Jean-de-Blaignac (vignes non gelées)	199	11,80	4,40	3,1	3,35	125	175		
	St-Pey-d'Armens (vignes non gelées)	199	11,80	4,70	3,6	3,27	76	131		
	Moyenne au 20/09/2021	200	11,85	4,50	3,2	3,32	110	154,67	10,5	68
	Moyenne au 13/09/2021	198	11,77	5,05	3,8	3,25	97	152	13,2	77

Cabernet sauvignon	Romagne (vignes non gelées)	190	11,30	5,90	5,6	3,28	90	150		
	St-Quentin-de-Baron (vignes non gelées)	200	11,90	5,35	3,8	3,17	136	113		
	St-Émilion (vignes non gelées)	206	12,25	4,75	3,5	3,27	139	108	12,4	153
	Mouliets (vignes gelées)	184	10,95	6,00	6,0	3,26	101	162		
	Génissac (vignes non gelées)	203	12,05	4,55	3,7	3,34	88	164	16,3	186
	Moyenne au 20/09/2021	197	11,69	5,31	4,5	3,3	111	139	14,4	170
Moyenne au 13/09/2021	196	11,65	5,79	4,9	3,20	110	140	16,6	173	

Merlot

État sanitaire :

On commence à voir apparaître des foyers de Botrytis. A surveiller de près suite aux épisodes de pluie.

Dégustation des baies :

Les baies se dégustent bien avec des arômes de fruits frais. Les pellicules restent toutefois encore épaisses et les pulpes gélatineuses.

Observations :

Les premiers moûts sont rentrés cette semaine pour les rosés. On observe une diminution de 0,5 à 1%vol par rapport aux contrôles de maturité. Attention, la couleur s'extrait rapidement au pressurage.

Cabernet franc

État sanitaire :

Satisfaisant avec quelques foyers qui commencent à apparaître.

Dégustation des baies :

Les baies sont selon les cas soit sur le neutre aromatique soit au début de la phase fruit frais. Les pellicules restent toujours épaisses et caoutchouteuses.

Observations :

On observe une bonne évolution de la maturité, avec une augmentation du TAV et une diminution des acidités. Cépage à surveiller tant au niveau analytique que sanitaire.

Cabernet sauvignon

État sanitaire :

Satisfaisant avec quelques foyers qui commencent à apparaître.

Dégustation des baies :

Les baies commencent à bien se goûter avec une nette diminution des caractères végétaux. L'acidité reste perceptible.

Observations :

L'évolution de la maturité est ralentie mais pourrait progresser dans les jours à venir suite aux précipitations. A re-contrôler la semaine prochaine.