

Contrôle de maturité

27/09/2021

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES	IPT	ANTHO.	
		g/L	16,85 g	g _{H2SO4} /L	g/L		mg/L	g		mg/L	
Merlot	Francs (vignes gelées + mildiou)	219	13,00	3,90	2,2	3,39	151	164			
	St-Michel-de-Montaigne (vignes non gelées)	202	12,00	3,90	2,5	3,40	153	181			
	Créon (vignes non gelées)	202	12,00	4,15	2,9	3,44	176	189	11	144	
	Targon (vignes non gelées)	197	11,70	4,20	3,2	3,47	161	215			
	Castillon (vignes non gelées)	213	12,65	4,25	2,1	3,28	153	206			
	St-Sulpice-de-Faleyrens (vignes gelées)	189	11,25	4,60	3,2	3,35	196	204			
	St-Émilion (vignes non gelées)	220	13,05	4,50	1,8	3,24	150	170			
	St-Philippe-d'Aiguilhe (vignes non gelées)	227	13,50	3,65	2,1	3,45	211	217	9,6	130	
	St-Magne-de-Castillon (vendangé)										
	Génissac (vignes gelées)	197	11,70	4,05	3,1	3,45	223	230			
	Sainte-Eulalie (vignes non gelées)	229	13,60	3,80	2,2	3,44	125	213			
	Beychac (vignes non gelées mais mildiou)	206	12,25	3,70	2,5	3,48	118	237	13,6	207	
	Guillac (vignes non gelées)	223	13,25	3,90	1,4	3,35	207	169			
	Sainte-Terre (vignes gelées)	206	12,25	4,50	2,8	3,29	134	178	12,2	130	
	Vignonet (vignes gelées)	198	11,75	4,85	3,8	3,37	204	177	10,4	136	
Juillac (vendangé)											
Moyenne au 27/09/2021		209	12,43	4,14	2,6	3,39	169	196	11,4	149	
Moyenne au 20/09/2021		200	11,89	4,39	2,8	3,35	162	199	10,9	136	
Cabernet franc	Saint-Loubès (vignes non gelées)	212	12,60	4,05	2,3	3,39	132	166	12,1	77	
	St-Jean-de-Blaignac (vignes non gelées)	206	12,25	4,65	3,3	3,33	121	187			
	St-Pey-d'Armens (vignes non gelées)	207	12,30	4,45	3,4	3,30	68	140			
	Moyenne au 27/09/2021		208	12,38	4,38	3,0	3,34	107	164	12,1	77
	Moyenne au 20/09/2021		200	11,85	4,5	3,2	3,32	110	155	10,5	68
Cabernet sauvignon	Romagne (vignes non gelées)	205	12,20	5,30	4,9	3,32	81	143			
	St-Quentin-de-Baron (vignes non gelées)	209	12,40	4,90	3,4	3,21	161	129			
	St-Émilion (vignes non gelées)	214	12,70	4,05	2,8	3,35	118	128	13,3	153	
	Mouliets (vignes gelées)	192	11,40	5,60	5,5	3,33	157	171			
	Génissac (vendangé)										
	Moyenne au 27/09/2021		205	12,18	4,96	4,2	3,3	129	143	13,3	153
Moyenne au 20/09/2021		197	11,69	5,31	4,5	3,30	111	139	14,4	170	

Merlot

Observations :

Les vendanges ont débuté fin de semaine dernière et vont s'intensifier cette semaine, à cause de l'état sanitaire qui se dégrade. Le degré probable et les acidités ont pu évoluer cette semaine.

Cabernet franc

État sanitaire :

L'état sanitaire peut devenir inquiétant sur certaines parcelles en raison des précipitations de ces derniers jours.

Dégustation des baies :

Les baies sont encore acides mais le fruit commence à arriver.

Observations :

Au vu de l'état sanitaire et de la météo, la vigilance est primordiale.

Cabernet sauvignon

État sanitaire :

Relativement bon avec quelques baies abimées toutefois.

Dégustation des baies :

L'acidité est encore présente, les baies sont végétales par endroit, les pellicules sont épaisses et astringentes.

Observations :

Ce cépage n'est pas tout à fait à maturité et peut encore attendre si l'état sanitaire le permet.