

# Dernier contrôle de maturité 04/10/2021

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRÉ PROBABLE 16,83 g	ACIDITÉ TOTALE g <sub>H2SO4</sub> /L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS 100 BAIES g	IPT	ANTHO. mg/L
Merlot	Francs (vignes gelées + mildiou)	221	13,15	3,70	2,1	3,38	148	161		
	St-Sulpice-de-Faleyrens (vignes gelées)	197	11,70	4,25	2,9	3,41	219	214		
	Sainte-Terre (vignes gelées)	213	12,65	4,10	2,7	3,35	139	165	14,2	138
	Moyenne au 04/10/2021	210	12,50	4,02	2,6	3,38	169	180	14,2	138
	Moyenne au 27/09/2021	209	12,43	4,14	2,6	3,39	169	196	11,4	149
Cabernet franc	St-Pey-d'Armens (vignes non gelées)	210	12,50	4,25	3,3	3,33	90	126		
	Moyenne au 04/10/2021	210	12,50	4,25	3,3	3,33	90	126		
	Moyenne au 27/09/2021	208	12,38	4,38	3,0	3,34	107	164	12,1	77
Cabernet sauvignon	Romagne (vignes non gelées)	209	12,40	4,80	4,4	3,37	91	145		
	St-Quentin-de-Baron (vignes non gelées)	215	12,75	4,50	3,0	3,27	186	140		
	St-Émilion (vignes non gelées)	221	13,15	4,30	2,6	3,36	137	125	12,9	133
	Mouliets (vignes gelées)	195	11,60	6,00	5,9	3,26	156	170		
	Moyenne au 04/10/2021	210	12,48	4,90	4,0	3,3	143	145	12,9	133
	Moyenne au 27/09/2021	205	12,18	4,96	4,2	3,30	129	143	13,3	153

## Merlot et Cabernet franc

### Observations :

Les vendanges sont presque terminées pour ces cépages.

Pour les parcelles restantes, la maturité n'évolue plus beaucoup et l'état sanitaire se dégrade. Les vendanges devraient se terminer cette semaine.

## Cabernet sauvignon

### État sanitaire :

Pour certains secteurs, l'état sanitaire commence à se dégrader. On peut parfois avoir de la pourriture aigre. Surveiller l'évolution avec les pluies de ces derniers jours.

### Dégustation des baies :

Les pellicules sont toujours épaisses et astringentes, les acidités parfois élevées.

### Observations :

Faible progression des maturités sur la semaine écoulée. Déclencher les vendanges en fonction de l'état sanitaire et du feuillage.