

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRÉ PROBABLE 16,83g	ACIDITÉ TOTALE g _{H2SO4} /L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS100 BAIES g
Sauvignon blanc	Vayres	213	12,65	4,50	1,8	3,21	165	127
	Grézillac	202	12,00	5,05	2,5	3,1	221	154
	Créon	194	11,55	4,25	4,0	3,37	101	204
Sauvignon gris	Saint-Loubès	209	12,40	4,65	2,4	3,21	204	140
	St-Germain-du-Puch	233	13,85	4,95	2,3	3,16	155	130
Sauvignon Bet G	Moyenne au 16/08/2022	210	12,49	4,68	2,6	3,21	169	151
	Moyenne au 23/08/2021	156	9,30	9,20	9,0	2,72	155	173
Sémillon	Vayres	212	12,60	4,05	2,7	3,40	97	203
	Tizac de Curton	191	11,35	3,55	1,3	3,35	157	154
	Moyenne au 16/08/2022	202	11,98	3,80	2,0	3,38	127	179
	Moyenne au 23/08/2021	119	7,08	9,60	10	2,70	110	218

SAUVIGNON Blanc, SAUVIGNON Gris et SEMILLON

État sanitaire :

Satisfaisant, présence d'échaudage. A surveiller en fonction des pluies

Dégustation des baies :

Les sauvignons ont des notes de thiols. Ils sont parfois encore acides et les pellicules sont astringentes.

Les sémillons sont neutres aromatiquement pour le moment, avec de petites baies, peu acides, et des pellicules épaisses.

Observations :

On constate une hétérogénéité entre les parcelles en fonction des terroirs, liée à la sécheresse.

Les résultats obtenus montrent une avance sur le millésime 2021 et une similitude avec 2020. Les acidités sont plus faibles et les pH plus élevés.

Les vendanges pour les créments débutent cette semaine. Prévoir un contrôle de maturité en fin de semaine ou en début de semaine prochaine selon les cépages.

Prochain contrôle le 22/08/2022