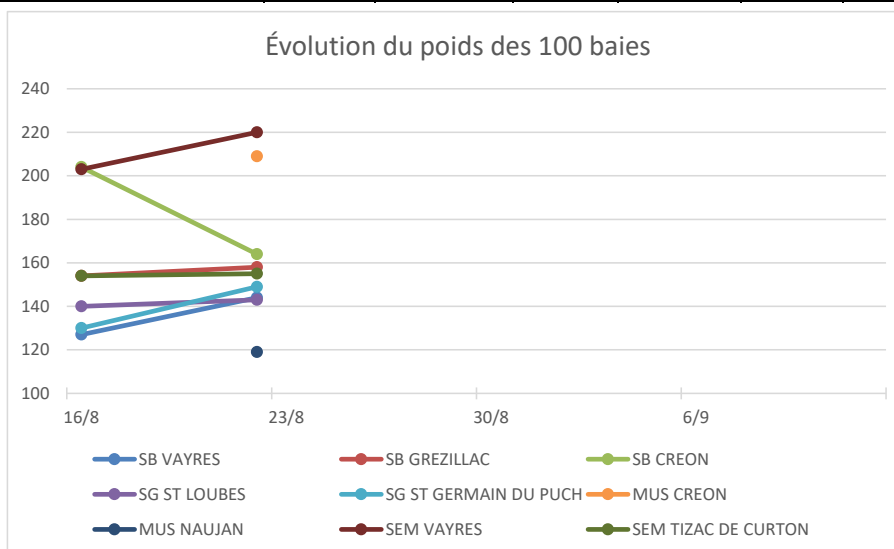


CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES
		g/L	16,83g	g _{H2SO4} /L	g/L		mg/L	g
Sauvignon blanc	Vayres	214	12,70	3,75	1,4	3,29	148	144
	Grézillac	210	12,50	4,10	1,7	3,21	193	158
	Créon	225	13,35	4,45	2,3	3,26	126	164
Sauvignon gris	Saint-Loubès	214	12,70	3,80	1,6	3,35	209	143
	St-Germain-du-Puch	228	13,55	3,75	1,4	3,31	148	149
Sauvignon Bet G	Moyenne au 22/08/2022	218	12,96	3,97	1,7	3,28	165	152
	Moyenne au 16/08/2022	210	12,49	4,68	2,6	3,21	169	151
Muscadelle	Créon	206	12,25	3,15	2,8	3,50	103	209
	Naujan et Postiac	198	11,75	3,35	2,5	3,38	63	119
	Moyenne au 22/08/2022	202	12,00	3,25	2,7	3,44	83	164
	Moyenne au 23/08/2021	139	8,28	8,03	9,3	2,99	94,5	180
Sémillon	Vayres	210	12,50	3,40	2,1	3,45	83	220
	Tizac de Curton	189	11,25	3,10	0,9	3,34	108	155
	Moyenne au 22/08/2022	200	11,88	3,25	1,5	3,40	96	188
	Moyenne au 16/08/2022	202	11,98	3,80	2,0	3,38	127	179



Sauvignon blanc et gris

État sanitaire :
Situation stable, à surveiller après les pluies.

Dégustation des baies :
Bonne évolution aromatique, sur les thiols voire les fruits exotiques. Les pellicules restent épaisses.

Observations :
Les premiers moûts sont rentrés, on observe des rendements en jus faibles à moyens. Les moûts ont une grande sensibilité à l'oxydation. Contrôler l'acidité en début de fermentation.

Sémillon

État sanitaire :
Bon état sanitaire. Présence d'échaudage. Surveiller l'état sanitaire après les pluies.

Dégustation des baies :
Baies neutres, légère évolution vers le fruit.

Observations :
Acidité totale faible liée à la dégradation de l'acide malique (chaleur et stress hydrique).

Muscadelle

État sanitaire :
Très satisfaisant.

Dégustation des baies :
Bon niveau aromatique, fruit exotique.

Observations :
Baies très petites.

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRE PROBABLE	ACIDITE TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS100 BAIES	IPT	ANTHO.
		g/L	16,83g	g _{H2SO4} /L	g/L		mg/L	g		mg/L
Merlot	Francs	194	11,55	4,15	1,6	3,24	86	119		
	St-Michel-de-Montaigne	213	12,65	4,10	1,9	3,30	114	153		
	Créon	200	11,90	4,15	1,8	3,31	156	127	10,0	93
	Targon	208	12,35	4,05	2,2	3,32	111	134		
	Castillon	222	13,20	3,90	1,6	3,30	126	142		
	St-Sulpice-de-Faleyrens	208	12,35	3,55	1,2	3,44	234	140		
	St-Emilion	217	12,90	4,00	0,8	3,26	154	97		
	St-Philippe-d'Aiguilhe	220	13,05	3,80	1,0	3,34	193	123	9,7	98
	St-Magne-de-Castillon	214	12,70	3,35	1,4	3,47	200	118	10,7	79
	Génissac	191	11,35	3,80	1,2	3,32	192	103		
	Sainte-Eulalie	207	12,30	3,20	1,0	3,47	192	129		
	Beychac	211	12,55	3,50	1,6	3,42	148	150	12,0	93
	Sainte-Terre	206	12,25	3,75	1,3	3,35	120	110	12,5	67
	Vignonet	186	11,05	4,60	2,4	3,31	205	113	9,6	71
	Juillac	210	12,50	4,10	1,4	3,31	240	115		
Moyenne au 22/08/2022	207	12,31	3,87	1,5	3,34	165	125	10,8	84	
Moyenne au 06/09/2021	193	11,44	6,06	4,8	3,20	137	192	10,8	155	

Merlot

État sanitaire :
Très bon.

Dégustation des baies :
Sur les parcelles observées, la véraison est terminée, les baies sont déjà fruitées sans notes végétales et peu acides. Les anthocyanes sont peu extractibles.

Observations :
L'équilibre est atteint pour les rosés de pressurage, prévoir des contrôles de maturité dans les prochains jours.
Le nombre de grappe est important, mais les baies sont petites.
Décalage entre maturité technologique et phénolique sur certaines parcelles.