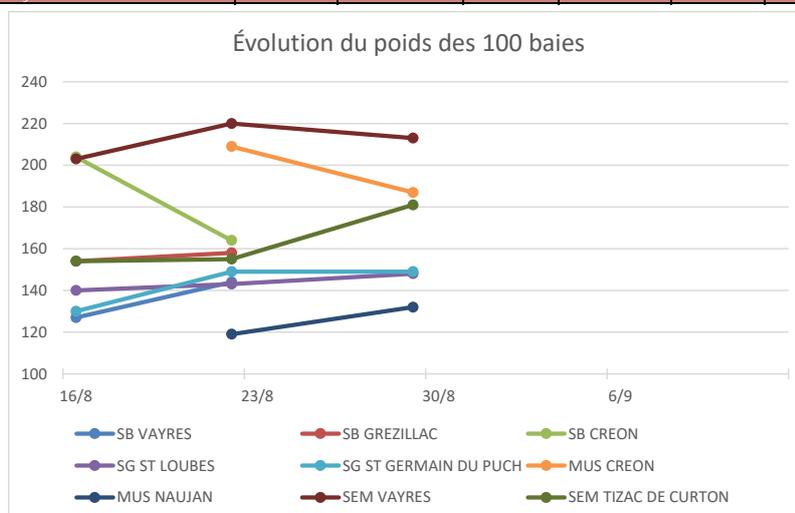


CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DÉGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES
		g/L	16,83 g	g _{H2SO4} /L	g/L		mg/L	g
Sauvignon blanc	Vayres (vendangé)							
	Grézillac (vendangé)							
	Créon (vendangé)							
Sauvignon gris	Saint-Loubès	233	13,85	3,45	1,2	3,41	210	148
	St-Germain-du-Puch	252	14,95	3,60	1,2	3,29	116	149
Sauvignon B et G	Moyenne au 29/08/2022	243	14,40	3,53	1,2	3,35	163	149
	Moyenne au 22/08/2022	218	12,96	3,97	1,7	3,28	165	152
Muscadelle	Créon	232	13,80	3,00	2,4	3,54	94	187
	Naujan et Postiac	221	13,15	3,15	1,8	3,40	65	132
	Moyenne au 29/08/2022	227	13,48	3,08	2,1	3,47	80	160
	Moyenne au 22/08/2022	202	12,00	3,25	2,7	3,44	83	164
Sémillon	Vayres	235	13,95	3,05	1,8	3,52	87	213
	Tizac de Curton	210	12,50	2,80	0,6	3,40	133	181
	Moyenne au 29/08/2022	223	13,23	2,93	1,2	3,46	110	197
	Moyenne au 22/08/2022	200	11,88	3,25	1,5	3,40	96	188



Sauvignons blanc et gris

État sanitaire : Situation stable.

Dégustation des baies : Notes de fruits exotiques à fruits mûrs.

Observations : Les vendanges sont en cours et s'achèveront cette semaine. Les jus sont riches en polyphénols, attention aux risques d'oxydation.

Sémillon

État sanitaire : Quelques foyers observés suite aux pluies de la semaine dernière et à quelques perforations d'insectes.

Dégustation des baies : La maturité a bien évolué, les baies sont dorées et aromatiques (fruits mûrs).

Observations : Surveiller l'état sanitaire, le TAV a bien augmenté.

Muscadelle

État sanitaire : Bon dans l'ensemble.

Dégustation des baies : Notes muscatées, pulpe juteuse et pellicules jaunes à dorées.

Observations : Bonne évolution de la maturité.

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS100 BAIES	IPT	ANTHO.	
		g/L	16,83 g	g _{H2SO4} /L	g/L		mg/L	g		mg/L	
Merlot	Francs	222	13,20	3,15	1,1	3,38	64	116			
	St-Michel-de-Montaigne	239	14,20	3,60	1,60	3,38	124	154			
	Créon	223	13,25	3,60	1,5	3,41	186	120	12,0	112	
	Targon	232	13,80	3,60	1,9	3,41	138	146			
	Castillon	246	14,60	3,40	1,1	3,36	122	147			
	St-Sulpice-de-Faleyrens	224	13,30	3,50	1,2	3,50	250	127			
	St-Émilion	242	14,40	3,80	0,8	3,30	163	100			
	St-Philippe-d'Aiguilhe	244	14,50	3,25	0,7	3,43	203	121	11,3	124	
	St-Magne-de-Castillon	236	14,00	3,30	1,3	3,50	193	126	12,6	118	
	Génissac	205	12,20	3,20	0,6	3,46	67	100			
	Sainte-Eulalie	235	13,95	2,80	0,7	3,57	227	126			
	Beychac	240	14,25	2,95	1,1	3,50	165	157	13,5	120	
	Guillac	226	13,45	4,55	1,4	3,18	185	152			
	Sainte-Terre	225	13,35	3,35	1,0	3,37	127	112	12,0	93	
Vignonet	212	12,60	4,05	1,8	3,37	219	127	10,0	98		
Juillac	235	13,95	3,90	1,3	3,33	203	115				
	Moyenne au 29/08/2022	230	13,69	3,50	1,2	3,40	165	128	11,9	111	
	Moyenne au 22/08/2022	207	12,31	3,87	1,5	3,34	165	125	10,8	84	
Cabernet franc	Saint-Loubès	201	11,95	3,75	1,5	3,36	103	139	16,5	76	
	St-Jean-de-Blaignac	207	12,30	3,75	1,5	3,37	150	126			
	St-Pey-d'Armens	204	12,10	3,85	1,9	3,28	59	130			
		Moyenne au 29/08/2022	204	12,12	3,78	1,6	3,34	104	132	16,5	76
		Moyenne au 13/09/2021	198	11,77	5,05	3,8	3,25	97	152	13,2	77
Cabernet sauvignon	Romagne	212	12,60	5,05	3,0	3,18	130	117			
	St-Quentin-de-Baron	189	11,25	5,30	2,4	2,99	106	105			
	St-Émilion	225	13,35	4,65	2,0	3,18	114	97	17,3	116	
	Mouliets	197	11,70	4,80	2,6	3,21	142	115			
	Génissac	237	14,10	3,30	1,2	3,42	76	104	20,9	145	
		Moyenne au 29/08/2022	212	12,60	4,62	2,2	3,20	114	108	19,1	131
	Moyenne au 13/09/2021	196	11,65	5,79	4,9	3,20	110	140	16,6	173	

Merlot

État sanitaire : Bon état.

Dégustation des baies : Les baies se goûtent bien, notes de fruits frais à mûrs. Toutefois les pellicules restent épaisses alors que les pépins sont déjà bruns. Les pellicules sont riches en polyphénols même si pour le moment l'extractibilité des anthocyanes reste faible à moyenne.

Observations : Les pluies de la semaine dernière ont permis de relancer la maturation des vignes bloquées. Toutefois sur les sols filtrants les baies commencent à flétrir. Les premiers jus de rosé sont colorés mais présentent un équilibre alcool/acide intéressant.

Cabernet franc et sauvignon

État sanitaire : Bon état.

Dégustation des baies : Les baies sont végétales à fruitées et légèrement acidulées. Sur certains secteurs on commence à voir apparaître des arômes prometteurs. Les pellicules et les pépins sont astringents.

Observations : La veraison est terminée et les baies sont petites.