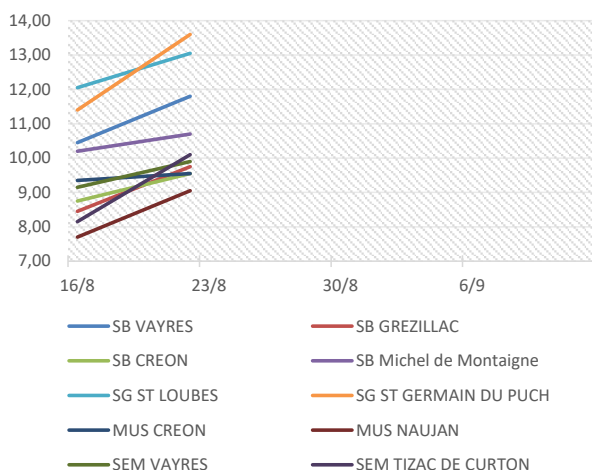
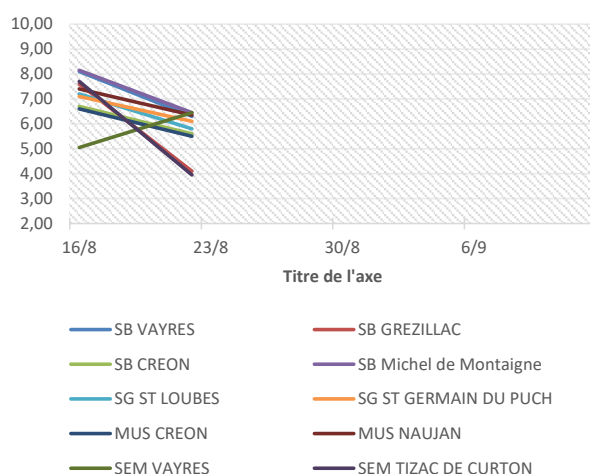


CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRÉ PROBABLE 16,83 g	ACIDITÉ TOTALE gH ₂ SO ₄ /L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS 100 BAIES g
Sauvignon blanc	Vayres	199	11,80	6,30	4,7	3	139	157
	Grézillac	164	9,75	4,10	3,9	2,99	181	159
	Créon	161	9,55	5,60	4,3	3,05	74	246
	St Michel de montaigne	180	10,70	6,45	4,7	2,94	115	161
Sauvignon gris	Saint-Loubès	220	13,05	5,80	4	3,02	111	149
	St-Germain-du-Puch	229	13,60	6,10	4,2	3,06	168	160
Sauvignon B et G	Moyenne au 22/08/2023	192	11,41	5,73	4,3	3,01	131	172
	Moyenne au 16/08/2023	172	10,22	7,48	6,2	2,83	112	165
Muscadelle	Créon	161	9,55	5,50	4,2	3,06	63	238
	Guillac	152	9,05	6,35	7,3	3,15	125	192
	Moyenne au 22/08/2022	157	9,30	5,93	5,8	3,11	94	215
	Moyenne au 16/08/2023	144	8,53	7,00	8,0	3,06	85	209
Sémillon	Vayres	167	9,90	6,45	5,7	3,03	47	253
	Tizac de Curton	170	10,10	3,95	2,2	3,2	81	212
	Moyenne au 22/08/2023	169	10,00	5,20	3,95	3,12	64	233
	Moyenne au 16/08/2023	146	8,65	6,38	5,35	2,99	68	207

Évolution du TAP



Évolution de l'AT



Sauvignon blanc et gris

État sanitaire :

Situation stable, à suivre

Dégustation des baies :

Bonne évolution aromatique, sur les thiols. Les baies se chargent en sucre, l'acidité reste marquée selon les secteurs. Les pellicules s'affinent.

Observations :

Pas d'évolution du botrytis grâce aux conditions climatiques actuelles (canicule).

Sémillon

État sanitaire :

Bon état sanitaire, quelques foyers de botrytis observés sur des grappes compactes, à suivre.

Dégustation des baies :

Baies neutres et diluées. Quelques grappes mieux exposées évoluent vers le fruit.

Observations :

Baies relativement gonflées, plus de grappes dorées. Après les fortes chaleurs, la maturité devrait être proche pour les crémants.

Muscadelle

État sanitaire :

Très satisfaisant.

Dégustation des baies :

Bonne évolution de l'aromatique, végétal à fruits exotiques, l'acidité reste marquée.

Observations :

Baies relativement gonflées, charge importante sur les pieds.

Contrôle de maturité

22/08/2023

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES	IPT	ANTHO.
		g/L	16,83 g	g _{H2SO4} /L	g/L		mg/L	g		mg/L
Merlot	Francs	207	12,30	5,85	3,8	3,10	86	120		
	St-Michel-de-Montaigne	197	11,70	5,35	3,4	3,13	110	157		
	Créon	199	11,80	5,30	3,0	3,14	50	148	12,9	150
	Targon	186	11,05	5,60	4,1	3,21	133	158		
	Castillon	204	12,10	5,35	3,1	3,13	87	192		
	St-Sulpice-de-Faleyrens	213	12,65	4,70	2,7	3,28	134	160		
	St-Émilion	220	13,05	5,65	2,7	3,02	107	134		
	St-Philippe-d'Aiguilhe	201	11,95	5,55	3,6	3,14	137	158		
	St-Magne-de-Castillon	203	12,05	5,30	3,9	3,25	127	174	11,5	169
	Guillac	221	13,15	4,95	2,2	3,17	238	149		
	Génissac	215	12,75	4,70	2,6	3,25	143	157		
	Sainte-Eulalie	226	13,45	4,55	2,8	3,33	142	136		
	Beychac	224	13,30	5,45	3,5	3,15	83	166	14,2	216
	Sainte-Terre	201	11,95	5,10	3,3	3,21	110	139	14,6	106
	Vignonet	197	11,70	5,50	4,2	3,27	177	169	13,5	208
	Juillac	222	13,20	4,55	2,5	3,26	122	161		
	Moyenne au 22/08/2023	209	12,4	5,2	3,2	3,2	124	155	13,3	170
	Moyenne au 22/08/2022	207	12,31	3,87	1,5	3,34	165	125	10,8	84

Merlot

État sanitaire :

Très bon, quelques raisins échaudés par le soleil.

Dégustation des baies :

Sur les parcelles observées, la véraison est terminée, les baies sont déjà fruitées sans notes végétales. Les anthocyanes sont moyennement extractibles et les pépins sont verts à marrons. Des raisins prometteurs, avec déjà de bons niveaux polyphénoliques (IPT/anthocyanes).

Observations :

L'équilibre est presque atteint pour les rosés de pressurage, prévoir des contrôles de maturité dans les prochains jours.

Les baies sont relativement gonflées, les parcelles préservées par le mildou présentent une belle charge de vendange. Attention sur les parcelles peu chargées, la maturité avance plus rapidement !