

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									
	St-Michel-de-Montaigne									
	Créon									
	Targon	241	14,30	3,10	1,8	3,60	204	152		
	Castillon									
	St-Sulpice-de-Faleyrens	221	13,15	3,10	1,2	3,53	201	139		
	St-Émilion	245	14,55	4,10	0,7	3,32	235	128		
	St-Philippe-d'Aiguilhe									
	St-Magne-de-Castillon									
	Génissac									
	Sainte-Eulalie									
	Beychac									
	Guillac									
	Sainte-Terre									
	Vignonet	217	12,90	3,55	2,0	3,55	267	164	12,4	137
Juillac										
Moyenne au 19/09/2023	231	13,73	3,46	1,4	3,50	227	146	12,4	137	
Moyenne au 12/09/2023	250	14,84	3,61	1,5	3,44	172	139	19,2	198	
Cabernet franc	Saint-Loubès	239	14,20	3,20	1,5	3,57	181	144	15,1	144
	St-Jean-de-Blaignac									
	St-Pey-d'Armens	210	12,50	3,45	2,2	3,51	101	195		
	Moyenne au 19/09/2023	225	13,35	3,33	1,9	3,54	141	170	15,1	144
	Moyenne au 12/09/2023	222	13,18	3,53	1,8	3,49	142	141	13,2	72
Cabernet sauvignon	Romagne	220	13,05	4,00	3,0	3,47	194	136		
	St-Quentin-de-Baron	215	12,75	4,05	1,7	3,32	195	106		
	St-Émilion	219	13,00	4,45	1,4	3,27	223	105	14,7	126
	Mouliets	209	12,40	4,35	2,2	3,38	186			
	Génissac									
	Moyenne au 19/09/2023	216	12,80	4,21	2,1	3,36	200	116	14,7	126
	Moyenne au 12/09/2023	220	13,11	4,36	2,5	3,34	172	117	18,3	179

Merlot

État sanitaire : Rester vigilant après les pluies, on observe de plus en plus de botrytis, notamment sur les baies flétris.

Dégustation des baies : Notes de fruits frais, murs à confites. Les pellicules s'affinent pour certaines, d'autres peuvent se fendre suite aux précipitations de début de semaine.

Observations : Les derniers Merlots devraient être récoltés cette semaine. On observe un phénomène de dilution suite aux différentes intempéries du 17-18/09. Attention au risque botrytis et à toutes les problématiques associées (altération de la couleur, micro-organismes indésirables, filtrabilité, goût de moisi...).

Sur les premières cuves en fermentation, contenant des raisins flétris et ou des baies altérées par le mildiou, les sucres et l'AT sont relargués tout au long de la FA. Attention aux risques d'arrêt de FA, et aux faux goûts. Il convient **donc de bien maîtriser les températures, apports d'azote, d'oxygène et d'adapter votre protocole d'extraction.**

Cabernet franc et sauvignon

État sanitaire : Bon état.

Dégustation des baies : Bonne évolution de l'aromatique, du neutre au fruit frais et vers les fruits murs dans certains cas. Les pellicules restent épaisses mais la maturité des pépins a légèrement évoluée.

Observations : Augmentation du poids des baies suites aux précipitations. Cela pourra, dans certains cas, relancer la maturation, bloquée par ce dernier épisode de fortes chaleurs. Début des vendanges sur le cabernet Franc.