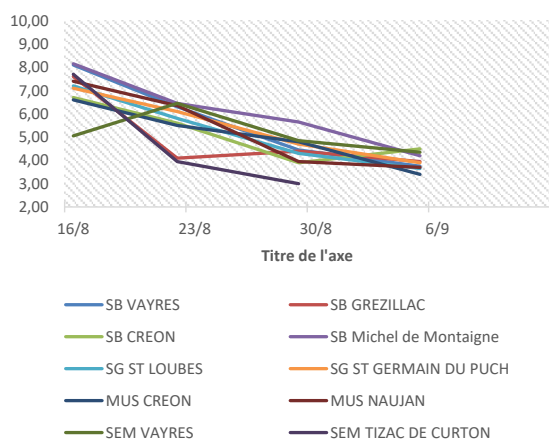
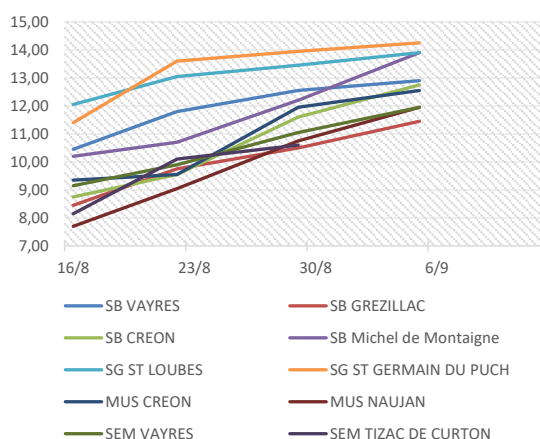


CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRÉ PROBABLE 16,83 g	ACIDITÉ TOTALE gH ₂ SO ₄ /L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS 100 BAIES g
Sauvignon blanc	Vayres	217	12,90	3,75	1,8	3,38	214	158
	Grézillac	193	11,45	3,95	1,7	3,26	204	156
	Créon	215	12,75	4,50	2,3	3,24	137	164
	St Michel de montaigne	234	13,90	4,20	2,2	3,29	173	160
Sauvignon gris	Saint-Loubès	234	13,90	3,65	1,7	3,41	203	156
	St-Germain-du-Puch	240	14,25	3,90	1,8	3,33	176	158
Sauvignon B et G	Moyenne au 04/09/2023	222	13,19	3,99	1,9	3,32	185	159
	Moyenne au 29/08/2023	213	12,38	4,57	2,8	3,24	175	164
Muscadelle	Créon	211	12,55	3,40	3,2	3,56	178	210
	Guillac	201	11,95	3,70	3,4	3,48	161	196
	Moyenne au 04/09/2023	206	12,25	3,55	3,3	3,52	170	203
	Moyenne au 29/08/2023	191	11,35	4,38	3,4	3,32	180	185
Sémillon	Vayres	201	11,95	4,35	3	3,35	132	213
	Tizac de Curton							
	Moyenne au 04/09/2023							
	Moyenne au 29/08/2023	182	10,83	3,93	2,25	3,30	114	225

Évolution de l'AT



Évolution du TAP



Sauvignon blanc et gris

État sanitaire :

Bon état, quelques foyers observés.

Dégustation des baies :

Bonne évolution aromatique, thiols présents. Les baies se chargent en sucre, l'acidité a bien baissé. Sur certaines parcelles, les baies se concentrent sous l'effet de la chaleur, l'acidité et le TAP augmentent.

Observations :

La plupart des blancs sont vendangés ou vont l'être, les jus sont aromatiques mais très oxydables. Il faudra donc adapter vos stratégies de collage sur moût, contacter votre oenologue.

Sémillon

État sanitaire :

Etat sanitaire reste correct, on observe de plus en plus de foyers de botrytis dû à des perforations de vers de grappe ou à de l'éclatement.

Dégustation des baies :

Baies neutres à fuitées et acidulées.

Observations :

Forte oxydabilité des moûts et quelques mauvais goûts de moisi et de champignon sur les parties touchées par le botrytis. Contacter votre oenologue pour adapter vos stratégies de collage.

Muscadelle

État sanitaire :

Satisfaisant.

Dégustation des baies :

Bonne évolution de l'aromatique sur les fruits exotiques, l'acidité est en baisse.

Observations :

Baies relativement gonflées, bon rendement en jus. L'équilibre semble bon pour la récolte.

Contrôle de maturité

05/09/2023

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	225	13,35	3,85	1,8	3,36	182	115		
	St-Michel-de-Montaigne	229	13,60	3,70	1,80	3,37	151	150		
	Créon	226	13,45	4,15	1,5	3,24	74	138	18,2	184
	Targon	214	12,70	3,45	2,1	3,53	197	151		
	Castillon	232	13,80	4,15	1,7	3,25	94	171		
	St-Sulpice-de-Faleyrens	222	13,20	3,55	1,8	3,50	177	129		
	St-Emilion	235	13,95	4,60	1,4	3,23	186	130		
	St-Philippe-d'Aiguilhe	242	14,40	3,75	1,8	3,37	195	141	12,6	144
	St-Magne-de-Castillon	241	14,30	3,65	1,9	3,48	215	169	13,0	182
	Génissac	214	12,70	3,50	1,1	3,41	213	166		
	Sainte-Eulalie	239	14,20	3,25	1,5	3,55	160	149		
	Beychac	234	13,90	3,75	1,7	3,41	130	164	16,9	247
	Guillac	232	13,80	4,20	1,3	3,29	265	144		
	Sainte-Terre	224	13,30	3,95	1,7	3,37	133	150	16,8	186
	Vignonet	209	12,40	3,90	2,5	3,46	231	158	14,4	158
	Juillac	239	14,20	3,75	1,5	3,39	148	155		
	Moyenne au 04/09/2023	229	13,58	3,82	1,69	3,39	172	149	15	184
	Moyenne au 29/08/2023	219	13,01	4,31	2,34	3,31	155	154	15	191
Cabernet franc	Saint-Loubès	210	12,50	4,15	2,3	3,37	127	147	14,4	81
	St-Jean-de-Blaignac	201	11,95	3,75	1,9	3,42	134	145		
	St-Pey-d'Armens	197	11,70	4,45	3,2	3,35	92	128		
	Moyenne au 04/09/2023	203	12,05	4,12	2,5	3,38	118	140	14,4	81
	Moyenne au 29/08/2023	197	11,68	4,48	2,97	3,31	101	138	14	65
Cabernet sauvignon	Romagne	210	12,50	4,35	3,6	3,40	124	125		
	St-Quentin-de-Baron	197	11,70	4,85	2,6	3,20	165	114		
	St-Emilion	211	12,55	4,65	2,4	3,22	175	89	16,3	165
	Mouliets	187	11,10	5,05	3,6	3,28	153	137		
	Génissac	211	12,55	4,10	2,8	3,42	91	136	18,2	185
	Moyenne au 04/09/2023	203	12,08	4,60	3,00	3,30	142	120	17,3	175
	Moyenne au 29/08/2023	194	11,52	5,39	3,80	3,17	136	124	19	185

Merlot

État sanitaire : Bon état.

Dégustation des baies : Les baies se goûtent bien, notes de fruits frais à mûrs. Les pellicules se sont ramollies et épaissies sous l'effet la chaleur. Le chargement en polyphénols ne semble pas avoir évolué.

Observations : Bonne dégradation de l'acide malique dû à la chaleur, toutefois, on observe un phénomène de concentration et de flétrissement des baies sur les secteurs les mieux exposés. Attention, les raisins en sur maturité favorisent le développement de micro-organisme comme les Brett ! Bien choisir sa date de récolte en fonction du profil aromatique.

Cabernet franc et sauvignon

État sanitaire : Bon état.

Dégustation des baies : Bonne évolution de l'aromatique, du végétal au fruit frais. Les pellicules restent épaisses et manquent de maturité phénolique.

Observations : Les baies sont relativement petites selon les secteurs, on observe les mêmes phénomènes que sur le merlot. La récolte pour les rosés de pressurage devrait débuter la semaine prochaine.