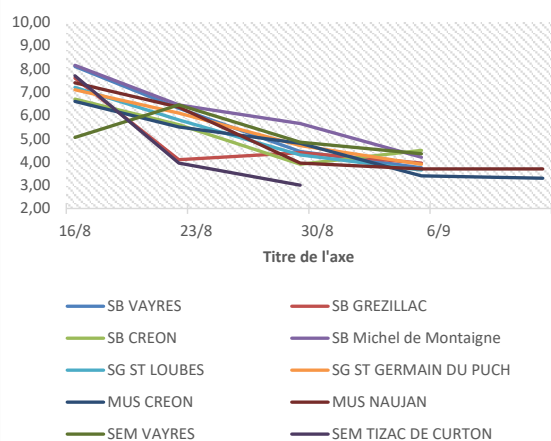
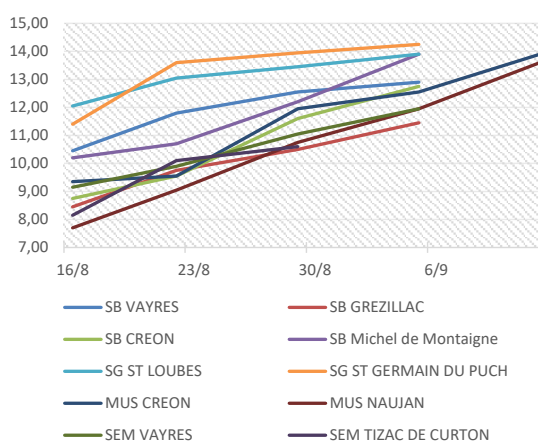


CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRÉ PROBABLE 16,83 g	ACIDITÉ TOTALE gH2SO4/L	ACIDE MALIQUE g/L	pH	AZOTE ASSIM. mg/L	POIDS 100 BAIES g
Sauvignon B et G	Moyenne au 04/09/2023	222	13,19	3,99	1,9	3,32	185	159
	Moyenne au 29/08/2023	213	12,38	4,57	2,8	3,24	175	164
Muscadelle	Créon	234	13,90	3,30	2,7	3,56	118	210
	Guillac	229	13,60	3,70	2,7	3,5	176	181
	Moyenne au 12/09/2023	232	13,75	3,50	2,70	3,53	147	196
	Moyenne au 05/09/2023	206	12,25	3,55	3,30	3,52	170	203
Sémillon	Vayres							
	Tizac de Curton							
	Moyenne au 05/09/2023	201	11,95	4,35	3	3,35	132	213
	Moyenne au 29/09/2023	182	10,83	3,93	2,25	3,30	114	225

Évolution de l'AT



Évolution du TAP



Sauvignon blanc et gris

Observations : Les fermentations se terminent, on obtient de beaux équilibres avec des arômes d'agrumes. Attention à l'oxydation !

Sémillon

État sanitaire :
Etat sanitaire moyen, on observe de plus en plus de foyers de botrytis.

Observations :
Les derniers sémillons (blanc sec) sont entrain d'être récoltés. Les fortes chaleurs ont provoqué une diminution de l'acide malique. Il conviendra dans certains cas de rectifier l'acidité. Contacter votre oenologue.

Muscadelle

État sanitaire :
Satisfaisant.

Dégustation des baies :
Evolution de l'aromatique sur les fruits exotiques voir du fruit confit, les baies sont sucrées et peu acides.

Observations :
Vendanges en cours, attention à l'oxydabilité des moûts et au manque d'acidité.

Contrôle de maturité

12/09/2023

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES	IPT	ANTHO.
		g/L	16,83 g	gH ₂ SO ₄ /L	g/L		mg/L	g		mg/L
Merlot	Francs	253	15,05	2,95	1,2	3,55	113	111		
	St-Michel-de-Montaigne	249	14,80	3,90	1,7	3,39	181	142		
	Créon	248	14,75	3,80	1,2	3,28	70	132	25,7	214
	Targon	242	14,40	3,75	2,2	3,51	198	136		
	Castillon	249	14,80	3,70	1,3	3,34	120	164		
	St-Sulpice-de-Faleyrens	236	14,00	3,55	1,4	3,52	219	130		
	St-Émilion	250	14,85	4,90	1,2	3,18	233	116		
	St-Philippe-d'Aiguilhe	271	16,10	3,50	1,6	3,47	223	147	13,5	151
	St-Magne-de-Castillon									
	Génissac	233	13,85	3,15	1,2	3,46	184	151		
	Sainte-Eulalie	266	15,80	2,95	1,2	3,59	174	129		
	Beychac	247	14,70	3,45	1,3	3,45	114	152	18,9	243
	Guillac	270	16,05	3,60	1,2	3,50	240	138		
	Sainte-Terre	234	13,90	3,50	1,6	3,42	149	140	19,8	192
	Vignonet	224	13,30	3,70	2,1	3,53	255	159	18,0	190
	Juillac	274	16,30	3,70	1,6	3,39	103	136		
	Moyenne au 12/09/2023	250	14,84	3,61	1,5	3,44	172	139	19,2	198
	Moyenne au 05/09/2023	229	13,58	3,82	1,7	3,39	172	149	15,3	184
Cabernet franc	Saint-Loubès	236	14,00	3,40	1,6	3,53	165	151	13,2	72
	St-Jean-de-Blaignac	224	13,30	3,55	1,5	3,46	168	136		
	St-Pey-d'Armens	206	12,25	3,65	2,4	3,47	93	135		
	Moyenne au 12/09/2023	222	13,18	3,53	1,8	3,49	142	141	13,2	72
	Moyenne au 05/09/2023	203	12,05	4,12	2,5	3,38	118	140	14,4	81
Cabernet sauvignon	Romagne	221	13,15	4,55	3,5	3,40	181	136		
	St-Quentin-de-Baron	216	12,85	4,60	2,0	3,24	183	103		
	St-Émilion	231	13,75	4,50	2,0	3,25	222	90	16,4	163
	Mouliets	208	12,35	4,60	2,7	3,35	181	133		
	Génissac	226	13,45	3,55	2,2	3,45	95	125	20,2	194
	Moyenne au 12/09/2023	220	13,11	4,36	2,5	3,34	172	117	18,3	179
	Moyenne au 05/09/2023	203	12,08	4,60	3,0	3,30	142	120	17,3	175

Merlot

État sanitaire : Etat correct, quelques foyers observés dû aux vers de grappe. Rester vigilant.

Dégustation des baies : Notes de fruits murs à cuits. Les pellicules restent épaisses (chaleur et stress hydrique).

Observations : Sur la période du 4/09 au 12/09, le flétrissement s'est accentué, on a parfois gagné jusqu'à 2 à 3 % Vol. La maturité est bloquée, on perd du jus chaque jour. Les vendanges ont largement débuté cette semaine. Les premiers jus sont très concentrés avec une belle couleur, les rendements en jus sont faibles à très faibles. Il semble difficile d'attendre plus, consulter votre œnologue pour fixer une date de récolte et adapter vos itinéraires techniques.

Cabernet franc et sauvignon

État sanitaire : Bon état.

Dégustation des baies : Bonne évolution de l'aromatique, du fruit frais aux fruits murs. Les pellicules restent épaisses mais la maturité des pépins a bien évoluée.

Observations : On commence également à observer du ver de grappe et du flétrissement. Les vendanges devraient débiter juste après les Merlots.