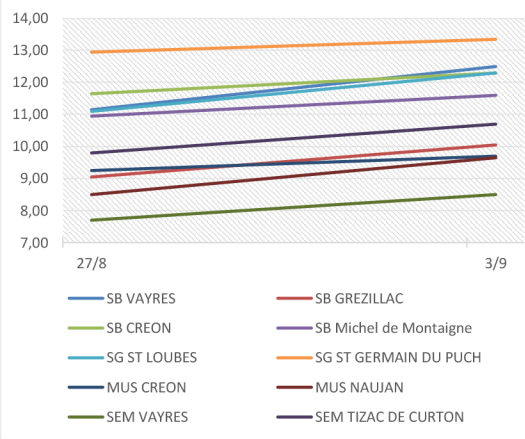
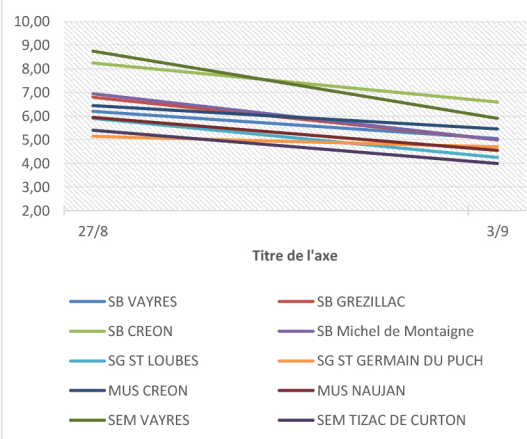


CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES
		g/L	16,83g	gH ₂ SO ₄ /L	g/L		mg/L	g
Sauvignon blanc	Vayres	210	12,50	5,05	3,3	3,15	97	156
	Grézillac	169	10,05	5,00	3,5	3,03	182	164
	Créon	207	12,30	6,60	4,5	2,97	74	157
	St Michel de montaigne	195	11,60	5,00	3	3,07	92	146
Sauvignon gris	Saint-Loubès	207	12,30	4,25	2,1	3,24	157	145
	St-Germain-du-Puch	225	13,35	4,70	2,7	3,17	133	164
Sauvignon B et G	Moyenne au 03/09/2024	202	12,02	5,10	3,2	3,11	123	155
	Moyenne au 27/08/2024	188	11,14	6,54	4,6	2,97	133	149
Muscadelle	Créon	163	9,70	5,45	5,5	3,22	96	219
	Guillac	162	9,65	4,55	4,7	3,18	93	164
	Moyenne au 03/09/2024	163	9,68	5,00	5,1	3,20	95	192
	Moyenne au 27/08/2024	150	8,88	6,20	6,5	3,16	92	178
Sémillon	Vayres	143	8,50	5,90	4,8	3,03	77	233
	Tizac de Curton	180	10,70	4,00	2,3	3,11	87	243
	Moyenne au 2/08/2023	162	9,60	4,95	3,55	3,07	82	238
	Moyenne au 27/08/2024	148	8,75	7,08	5,7	2,94	65	243

Évolution du TAP



Évolution de l'AT



Sauvignon blanc et gris

État sanitaire :
Evolution du botrytis, plusieurs foyers observés suites aux derniers épisodes pluvieux (10 à 40mm).

Dégustation des baies :
Bonne évolution aromatique, sur les thiols (SB), fruits exotiques (SG). Les baies se chargent en sucres, l'acidité baisse.

Observations :
Les baies sont gonflées, il y a beaucoup de jus, ce qui risque de les faire éclater. Le risque botrytis est élevé.
Sur les secteurs précoces, les vendanges ont débuté cette semaine et se poursuivront en fin de semaine. Les premiers jus brunissent rapidement, contactez votre oenologue afin d'adapter vos process.
Sur les secteurs tardifs les vendanges devraient débuter la semaine prochaine.

Semillon

État sanitaire :
Etat sanitaire plutôt stable, quelques foyers de botrytis observés.

Dégustation des baies :
Baies gonflées, neutres et diluées. Quelques grappes mieux exposées évoluent vers le fruit mais l'ensemble n'est pas encore arrivé à maturité pour les blancs secs.

Observations :
Baies relativement gonflées, diluées, risque d'éclatement pour les grappes compactes. Après les précipitations, il conviendra de faire un contrôle de maturité et de surveiller l'état sanitaire.
Seules les bases crémant sont prêtes à être récoltées.

Muscadelle

État sanitaire :
Bon état

Dégustation des baies :
Bonne évolution aromatique, végétale, neutre à fruité. L'ensemble n'est pas encore arrivé à maturité.

Observations :
Baies très gonflées, millerandage observé, ce qui favorise la compensation.

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES	IPT	ANTHO.
		g/L	16,83 g	gH2SO4/L	g/L		mg/L	g		mg/L
Merlot	Francs	186	11,05	5,25	3,6	3,12	61	128		
	St-Michel-de-Montaigne	183	10,85	5,80	4,1	3,13	99	150		
	Créon	190	11,30	5,45	2,8	3,12	75	146	12,4	174
	Targon	186	11,05	5,60	4,1	3,21	133	158		
	Castillon	195	11,60	4,95	2,4	3,19	84	174		
	St-Sulpice-de-Faleyrens	192	11,40	4,45	2,4	3,28	140	144		
	St-Émilion	195	11,60	5,15	2,3	3,12	158	140		
	St-Philippe-d'Aiguilhe	189	11,25	4,95	2,7	3,11	108	176	8,7	140
	St-Magne-de-Castillon	175	10,40	5,70	4,3	3,17	143	175	8,7	132
	Guillac	176	10,45	5,15	2,9	3,14	157	170		
	Génissac	179	10,65	5,15	3,2	3,17	126	177		
	Sainte-Eulalie	197	11,70	5,05	2,4	3,19	69	116		
	Beychac	178	10,60	5,70	4,3	3,13	75	182	10,2	130
	Sainte-Terre	194	11,55	5,00	2,4	3,17	133	181	9,4	126
	Vignonet	183	10,85	5,35	3,8	3,26	205	188	8,8	123
	Pujols	202	12,00	4,95	1,8	3,09	93	160		
	Moyenne au 23/09/2024	188	11,1	5,2	3,1	3,2	116	160	9,7	138
	Moyenne au 04/09/2023	229	13,58	3,82	1,7	3,39	172	149	15,3	184

Merlot

État sanitaire :

Bon dans l'ensemble

Dégustation des baies :

Les baies se décrochent facilement de la rafle, elles sont juteuses et sucrées. Le caractère végétal disparaît progressivement et laisse place au fruit frais. Les tanins sont encore verts et la couleur est peu extractible.

Observations :

La maturité aromatique évolue rapidement, il semble urgent de réaliser des contrôles de maturité pour les blancs de noirs et les rosés avant que le TAVP ne soit trop élevé (max 11%vol. pour les crémant). L'hétérogénéité est à prendre en compte dans le choix de vos parcelles.

Selon les secteurs, coulure et millerandage sont observés, ce qui laisse de l'espace pour le gonflement des baies.

Les vendanges en rouge ne débuteront pas avant fin septembre, restez vigilants quant à l'état de votre feuillage et aux vers de grappe.