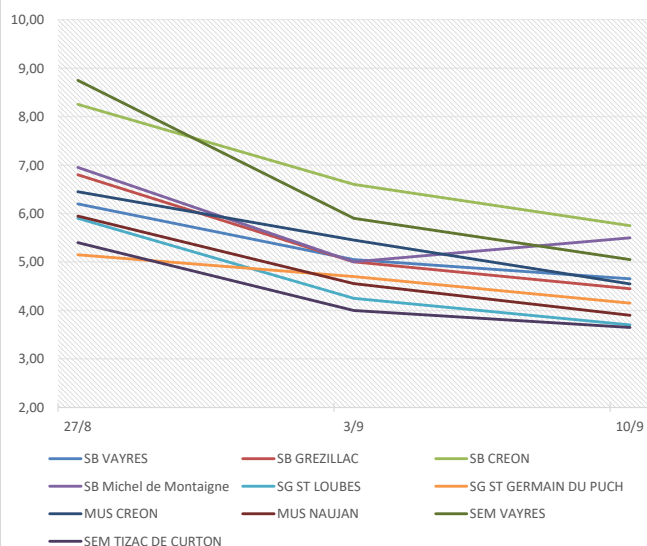
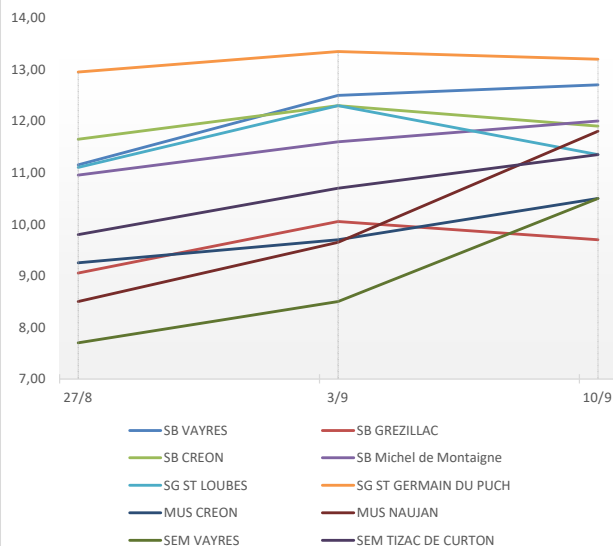


CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES
		g/L	16,83 g	g _{H2SO4} /L	g/L		mg/L	g
Sauvignon blanc	Vayres	214	12,70	4,65	2,7	3,09	38	155
	Grézillac	163	9,70	4,45	2,9	3,12	179	173
	Créon	200	11,90	5,75	3,9	3,02	69	168
	St Michel de montaigne	202	12,00	5,50	3,5	3,04	120	183
Sauvignon gris	Saint-Loubès	191	11,35	3,70	1,8	3,24	104	163
	St-Germain-du-Puch	222	13,20	4,15	2,1	3,22	140	176
Sauvignon B et G	Moyenne au 10/09/2024	199	11,81	4,70	2,8	3,12	108	170
	Moyenne au 03/09/2024	202	12,02	5,10	3,18	3,11	123	155
Muscadelle	Créon	177	10,50	4,55	4,4	3,30	89	215
	Guillac	199	11,80	3,90	3,4	3,36	82	182
	Moyenne au 10/09/2024	188	11,15	4,23	3,9	3,33	86	199
	Moyenne au 03/09/2024	163	9,68	5,00	5,10	3,20	95	192
Sémillon	Vayres	177	10,50	5,05	3,7	3,14	65	273
	Tizac de Curton	191	11,35	3,65	1,8	3,27	84	260
	Moyenne au 10/09/2024	184	10,93	4,35	2,75	3,21	75	267
	Moyenne au 03/09/2024	162	9,60	4,95	3,55	3,07	82	238

Évolution de l'AT



Évolution du TAP



Sauvignon blanc et gris

État sanitaire :

Evolution du botrytis suite aux derniers épisodes pluvieux, de 40 à 100 mm en 7 jours. Les grappes sont très compactes, certaines baies éclatent ce qui fait d'autant plus évoluer le botrytis.

Dégustation des baies :

Dilution observée au niveau de l'acidité et du sucre, manque de volume en bouche. L'aromatique a tout de même bien évolué, thiols à fruits exotiques.

Observations :

- Vendanges en cours sur l'ensemble des secteurs
- En présence de botrytis, il est nécessaire de protéger sa vendange (SO₂, tanins, inertage, débouillage rigoureux)
- Eviter les macérations pelliculaires
- Jus sensibles à l'oxydation, adapter vos collages sur jus

N'hésitez pas à contacter votre oenologue pour adapter vos protocoles de vinification !

Sémillon

État sanitaire :

Les pluies ont fortement impacté les sémillons, les baies gonflent et éclatent. Evolution vers de la pourriture acide sur certaines parties chargées, entassées.

Dégustation des baies :

Evolution du végétale au neutre, du fruit sur les parties brunes exposées au soleil.

Observations :

- Baies très gonflées, éclatement
- Evolution lente du TAVP suite à la dilution
- L'état sanitaire dictera la date de récolte, restez vigilant !

Muscadelle

État sanitaire :

Evolution du Botrytis, quelques foyers observés.

Dégustation des baies :

Baie juteuse, évolution vers le fruit et baisse de l'acidité.

Observations :

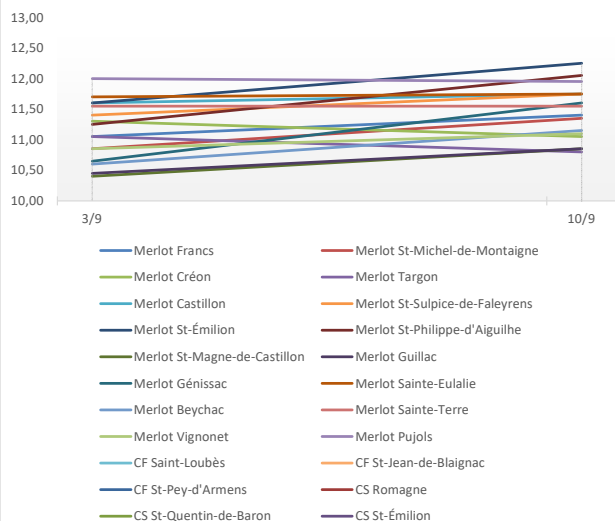
- Baies gonflées, risque d'éclatement
- Bonne évolution de la maturité
- Comme pour le sémillon, c'est l'état sanitaire qui dictera la date de récolte.

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDE MALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES	IPT	ANTHO.
		g/L	16,83 g	g-H ₂ SO ₄ /L	g/L		mg/L	g		mg/L
Merlot	Francs	192	11,40	4,60	2,6	3,22	77	135		
	St-Michel-de-Montaigne	191	11,35	5,00	2,6	3,15	80	159		
	Créon	186	11,05	4,80	2,3	3,19	75	162	13,3	177
	Targon	182	10,80	5,10	4,2	3,26	62	190		
	Castillon	198	11,75	4,55	2,2	3,23	87	188		
	St-Sulpice-de-Faleyrens	198	11,75	3,95	2,2	3,35	131	138		
	St-Émilion	206	12,25	4,75	2,0	3,17	153	193		
	St-Philippe-d'Aiguilhe	203	12,05	4,60	2,1	3,20	140	170	9,1	135
	St-Magne-de-Castillon	183	10,85	4,80	3,4	3,28	151	185	8,8	129
	Guillac	183	10,85	4,75	2,7	3,22	183	178		
	Génissac	195	11,60	4,55	2,5	3,27	151	189		
	Sainte-Eulalie	198	11,75	4,20	1,9	3,28	64	172		
	Beychac	188	11,15	4,75	3,1	3,25	95	215	8,3	115
	Sainte-Terre	194	11,55	4,60	2,0	3,20	124	179	8,7	124
	Vignonet	187	11,10	4,85	3,1	3,29	185	184	8,8	124
	Pujols	201	11,95	4,70	1,7	3,12	93	158		
	Moyenne au 10/09/2024	193	11,5	4,7	2,5	3,2	116	175	9,5	134
	Moyenne au 03/09/2024	188	11,14	5,23	3,09	3,16	116	160	10	138

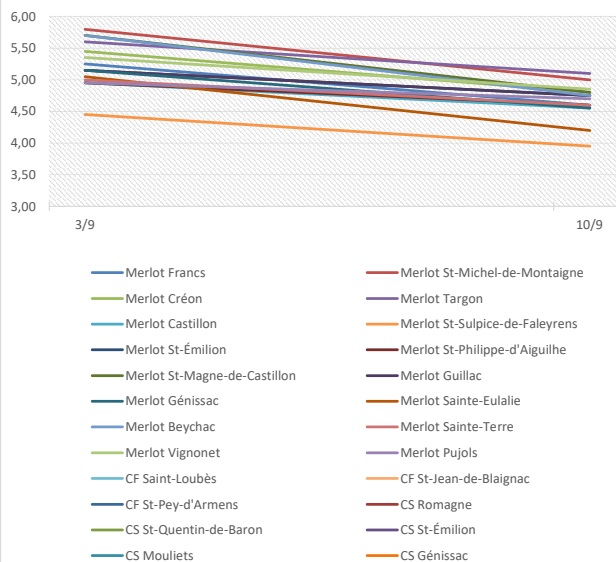
Cabernet franc	Saint-Loubès	189	11,25	4,30	2,5	3,27	84	146	13,2	114
	St-Jean-de-Blaignac	183	10,85	4,80	2,6	3,16	75	142		
	St-Pey-d'Armens	179	10,65	5,20	3,9	3,20	51	105		
	Moyenne au 10/09/2024	184	10,92	4,77	3,0	3,21	70	131	13,2	114
	Moyenne au 12/09/2023	222	13,18	3,53	1,83	3,49	142	141	13	72

Cabernet sauvignon	Romagne	186	11,05	5,70	4,5	3,13	40	115		
	St-Quentin-de-Baron	170	10,10	7,15	5,6	2,98	110	126		
	St-Émilion	178	10,60	5,95	4,5	3,03	145	99	12,3	109
	Mouliets	166	9,85	6,80	5,9	3,02	110	142		
	Génissac	200	11,90	4,35	2,5	3,32	80	181	13,4	186
	Moyenne au 10/09/2024	180	10,70	5,99	4,60	3,10	97	133	12,9	148
	Moyenne au 12/09/2023	220	13,11	4,36	2,48	3,34	172	117	18	179

Évolution du TAP



Évolution de l'AT



Merlot

État sanitaire :

Bon état pour le moment, quelques foyers observés suite à l'éclatement de certaines baies, conséquence des pluies.

Dégustation des baies :

La maturité aromatique a évolué notamment grâce à la pluie. Les notes végétales s'estompent et laissent place aux fruits. Les pellicules s'affinent, la couleur commence à se libérer sur les secteurs les plus avancés.

Observations :

Le volume des baies a augmenté, dans la plupart des secteurs le TAVP dépasse les 11% vol. La maturité pour les rosés de pressurage est atteinte. Les vendanges ont débuté cette semaine pour les rosés, crémant et blancs de noirs.

Cabernet franc et sauvignon

État sanitaire :

Bon dans l'ensemble, quelques foyers observés dues aux vers de grappe.

Dégustation des baies :

Baie juteuses et acidulées, notes végétales encore présentes.

Observations :

Hétérogénéité observée, la météo de ces derniers jours semble avoir fait évoluer la maturité. La bonne amplitude thermique entre les jours et les nuits à venir va favoriser la synthèse des anthocyanes et des précurseurs aromatiques. Réalisez vos contrôles de maturité pour vos rosés et blancs de noirs (crémant et