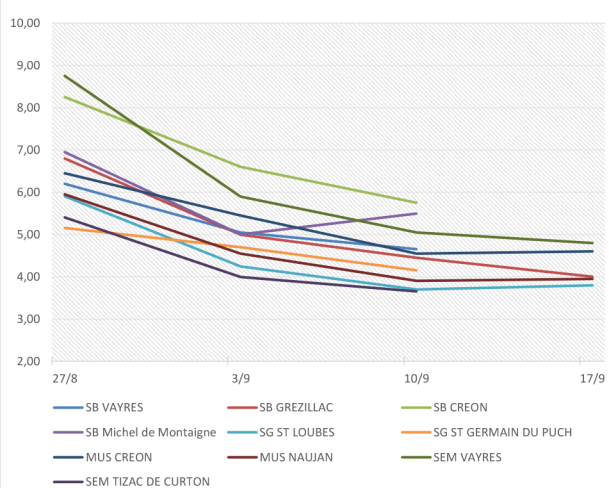
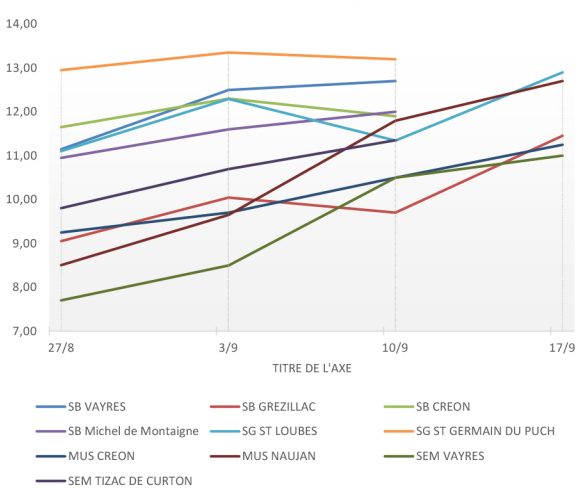


CEPAGE	COMMUNE	SUCRES	DEGRÉ PROBABLE	ACIDITÉ TOTALE	ACIDEMALIQUE	pH	AZOTE ASSIM.	POIDS 100 BAIES
		g/L	16,83 g	g-H ₂ SO ₄ /L	g/L		mg/L	g
Sauvignon blanc	Vayres				Vendangé			
	Grézillac	193	11,45	4,00	2,1	3,2	189	179
	Créon				Vendangé			
	St Michel de montaigne				Vendangé			
Sauvignon gris	Saint-Loubès	217	12,90	3,80	1,8	3,22	102	148
	St-Germain-du-Puch				Vendangé			
Sauvignon B et G	Moyenne au 17/09/2024	205	12,18	3,90	2,0	3,21	146	164
	Moyenne au 10/09/2024	199	11,81	4,70	2,82	3,12	108	170
Muscadelle	Créon	189	11,25	4,60	4,1	3,29	78	194
	Guillac	214	12,70	3,95	3,1	3,37	80	197
	Moyenne au 17/09/2024	202	11,98	4,28	3,6	3,33	79	196
	Moyenne au 10/09/2024	188	11,15	4,23	3,90	3,33	86	199
Sémillon	Vayres	185	11,00	4,80	3,5	3,17	75	230
	Tizac de Curton				Vendangé			
	Moyenne au 17/09/2024	185	11,00	4,80	3,5	3,17	75	230
	Moyenne au 10/09/2024	184	10,93	4,35	2,75	3,21	75	267

Évolution de l'AT



Évolution du TAP



Sauvignon blanc et gris

État sanitaire :

Le vent de nord, le temps sec et la fraîcheur matinale des derniers jours ont permis au botrytis de se stabiliser. A vendanger avant les prochaines pluies annoncées en fin de semaine et ce week-end.

Dégustation des baies :

L'aromatique est présent sur les 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

Sémillon

État sanitaire :

Les baies qui avaient éclatées à cause des pluies passées se sont vidées de leur jus mais le botrytis évolue lentement. A vendanger avant les prochaines pluies annoncées en fin de semaine et ce week-end.

Dégustation des baies :

Les baies sont grosses avec beaucoup de jus. L'aromatique reste neutre avec un peu de fruit et de floral sur les parties les plus exposées au soleil.

Observations :

- Baies très gonflées
- Evolution lente du TAPV
- Vendanges en cours, éviter de laisser passer les pluies de fin de semaine et du week-end qui sont annoncées.

Muscadelle

État sanitaire :

Légère évolution du botrytis.

Dégustation des baies :

Baies juteuses, l'acidité est stable depuis la semaine dernière mais il y eu un chargement en sucre. Evolution vers le fruit sur les parties les plus exposées au soleil.

Observations :

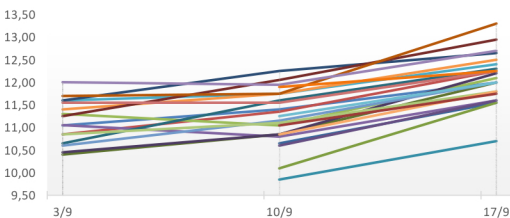
- Baies gonflées
- Bonne évolution de la maturité
- Vendanges en cours, éviter de laisser passer les pluies de fin de semaine et du week-end qui sont annoncées.

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	202	12,00	4,50	2,7	3,22	95	128		
	St-Michel-de-Montaigne	206	12,25	4,70	2,5	3,22	81	170		
	Créon	204	12,10	4,50	2,1	3,21	75	148	11,2	153
	Targon	195	11,60	4,95	3,9	3,28	88	190		
	Castillon	209	12,40	4,30	1,8	3,25	75	179		
	St-Sulpice-de-Faleyrens	210	12,50	3,85	1,9	3,38	126	151		
	St-Émilion	213	12,65	4,70	1,7	3,15	128	158		
	St-Philippe-d'Aiguilhe	218	12,95	4,65	2,1	3,18	118	168		
	St-Magne-de-Castillon	202	12,00	4,65	3,2	3,32	152	183	9,6	140
	Guillac	205	12,20	4,65	2,7	3,32	186	185		
	Génissac	207	12,30	4,35	2,2	3,30	169	197		
	Sainte-Eulalie	224	13,30	3,55	1,5	3,32	67	129		
	Beychac	202	12,00	4,65	2,8	3,24	82	201	9,2	132
	Sainte-Terre	206	12,25	4,75	2,0	3,17	128	181	10,3	138
	Vignonet	199	11,80	4,40	2,8	3,35	189	181	9,4	138
	Pujols	214	12,70	4,65	1,4	3,11	105	147		
	Moyenne au 17/09/2024	207	12,3	4,5	2,3	3,3	117	169	9,9	140
	Moyenne au 10/09/2024	193	11,45	4,66	2,54	3,23	116	175	10	134

Cabernet franc	Saint-Loubès	202	12,00	4,40	2,5	3,24	90	128		
	St-Jean-de-Blaignac	199	11,80	4,75	2,5	3,17	81	139		
	St-Pey-d'Armens	194	11,55	4,70	3,3	3,29	50	105		
	Moyenne au 17/09/2024	198	11,78	4,62	2,8	3,23	74	124		
	Moyenne au 10/09/2024	184	10,92	4,77	3,00	3,21	70	131		

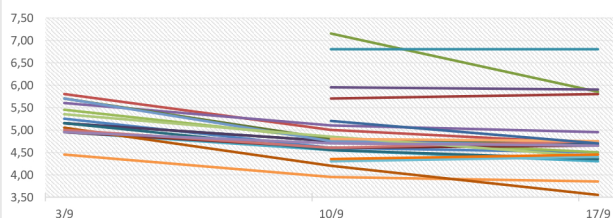
Cabernet sauvignon	Romagne	198	11,75	5,80	4,2	3,10	55	126		
	St-Quentin-de-Baron	194	11,55	5,85	3,9	3,01	125	107		
	St-Émilion	195	11,60	5,90	4,3	3,06	149	97	13,9	132
	Mouliets	180	10,70	6,80	5,7	3,05	111	139		
	Génissac	206	12,25	4,45	3,0	3,28	49	108	17,5	154
	Moyenne au 17/09/2024	195	11,57	5,76	4,22	3,10	98	115	15,7	143
	Moyenne au 10/09/2024	180	10,70	5,99	4,60	3,10	97	133	13	148

Évolution du TAP



— Merlot Francs — Merlot St-Michel-de-Montaigne
— Merlot Créon — Merlot Targon
— Merlot Castillon — Merlot St-Sulpice-de-Faleyrens
— Merlot St-Émilion — Merlot St-Philippe-d'Aiguilhe
— Merlot St-Magne-de-Castillon — Merlot Guillac
— Merlot Génissac — Merlot Sainte-Eulalie
— Merlot Beychac — Merlot Sainte-Terre
— Merlot Vignonet — Merlot Pujols
— CF Saint-Loubès — CF St-Jean-de-Blaignac
— CF St-Pey-d'Armens — CS Romagne
— CS St-Quentin-de-Baron — CS St-Émilion

Évolution de l'AT



— Merlot Francs — Merlot St-Michel-de-Montaigne
— Merlot Créon — Merlot Targon
— Merlot Castillon — Merlot St-Sulpice-de-Faleyrens
— Merlot St-Émilion — Merlot St-Philippe-d'Aiguilhe
— Merlot St-Magne-de-Castillon — Merlot Guillac
— Merlot Génissac — Merlot Sainte-Eulalie
— Merlot Beychac — Merlot Sainte-Terre
— Merlot Vignonet — Merlot Pujols
— CF Saint-Loubès — CF St-Jean-de-Blaignac
— CF St-Pey-d'Armens — CS Romagne
— CS St-Quentin-de-Baron — CS St-Émilion
— CS Mouliets — CS Génissac

Merlot

État sanitaire :

Les conditions climatiques de cette dernière semaine (vent, froid et soleil) ont limité voir stoppé l'évolution du botrytis. L'état sanitaire est donc stable pour le moment. Toutefois le botrytis est présent dans les grappes, restez vigilant face aux pluies annoncées en fin de semaine.

Dégustation des baies :

L'hétérogénéité est toujours observée, la maturité aromatique évolue mais des notes végétales restent perceptibles. Sur les secteurs précoces (graves, sables) les baies se détachent facilement, et la pellicule est fine. A l'inverse sur les zones plus tardives (Argiles) les pellicules sont encore épaisses, les pépins verts et les notes végétales encore trop présentes.

Observations :

- Volume des baies important mais stable
- Bonne évolution du TAVP de presque 1 point
- Hétérogénéité intra-parcellaire importante
- Les baies fissurées et attaquées par le botrytis ont séché
- Les premiers lots de rosé sont rentrés cette semaine: les jus sont colorés, fruités et les débourrages se déroulent bien.
- La date de récolte sur rouge sera dictée par l'état sanitaire, il convient de trouver le juste

Cabernet franc et sauvignon

État sanitaire :

Bon dans l'ensemble, pas d'évolution du botrytis.

Dégustation des baies :

Bonne évolution de la maturité, quelques baies commencent à être fruitées mais dans l'ensemble les notes végétales sont dominantes. Les pellicules sont épaisses et les pépins verts.

Observations :

- Hétérogénéité observée, la météo de ces derniers jours semble avoir fait évoluer la maturité
- Bonne évolution du TAVP de 1% vol.
- La date de récolte est encore lointaine
- Bien suivre l'état sanitaire
- Prélèvement de maturité à réaliser pour les rosés et les blancs de noir.