

Syndicat des Côtes de Bourg

Contrôles de maturité

Semaine 36 du 02/09/24 au 06/09/24

MERLOT

Secteur	Nombre de parcelles analysées	Sucres Réducteurs (g/L)	TAV en puissance (%vol.)	Acidité Totale (g/L H2SO4)	pH	Acide Malique (g/L)	Azote Assimilable (mg/L)
1 Bourg / St Seurin / Bayon / Gauriac / Comps	9	191,4	11,36	4,82	3,15	2,5	96
2 St Ciers / St Trojan / Villeneuve	9	187,9	11,16	6,14	3,11	3,6	99
3 Tauriac / Prignac	1	165,2	9,82	6,40	3,00	4,8	77
4 Pugnac / Teuillac	1	169,9	10,10	5,27	3,10	3,4	48
5 Mombrier / Samonac / Lansac	0						
Nombre total de parcelles :		20					
Moyenne		178,6	10,61	5,66	3,09	3,6	80
Evolution / Sem.-1							
Commentaire :	Beaucoup d'hétérogénéité inter et intra secteurs. Les pulpes sont globalement dures, les pépins encore verts. Faible couleur. Encore des baies non vérées. Par endroit présence de vers de grappes et des graines botrytisées (Sec). Cépage le plus impacté par le mildiou et millerandage/coulure.						

MALBEC

Secteur	Nombre de parcelles analysées	Sucres Réducteurs (g/L)	TAV en puissance (%vol.)	Acidité Totale (g/L H2SO4)	pH	Acide Malique (g/L)	Azote Assimilable (mg/L)
1 Bourg / St Seurin / Bayon / Gauriac / Comps	3	180,1	10,70	6,52	3,05	5,8	97
2 St Ciers / St Trojan / Villeneuve	6	171,2	10,18	7,88	3,00	7,6	133
3 Tauriac / Prignac	1	154,1	9,16	7,38	2,99	7,1	77
4 Pugnac / Teuillac	0						
5 Mombrier / Samonac / Lansac	0						
Nombre total de parcelles :		10					
Moyenne		168,5	10,01	7,26	3,01	6,8	102
Evolution / Sem.-1							
Commentaire :	De gros raisins volumineux, plus juteux. Cependant les peaux restent épaisses, dures et astringentes. Les pépins commencent légèrement à brunir. Beaucoup de coulure / millerandage observés dans certains secteurs.						

CABERNET SAUVIGNON

Secteur	Nombre de parcelles analysées	Sucres Réducteurs (g/L)	TAV en puissance (%vol.)	Acidité Totale (g/L H2SO4)	pH	Acide Malique (g/L)	Azote Assimilable (mg/L)
1 Bourg / St Seurin / Bayon / Gauriac / Comps	1	178,5	10,61	6,65	3,06	5,3	35
2 St Ciers / St Trojan / Villeneuve	0						
3 Tauriac / Prignac	0						
4 Pugnac / Teuillac	0						
5 Mombrier / Samonac / Lansac	0						
Nombre total de parcelles :		1					
Moyenne		178,5	10,61	6,65	3,06	5,3	35
Evolution / Sem.-1							
Commentaire :	Observations sur divers cabernets non prélevés : de très petits grains durs, grappes plus lâches. Majorité des grappes non vérées totalement. Etat sanitaire très bon. Résultats analytiques non significatifs car provenant d'un seul prélèvement.						

CABERNET FRANC

Secteur	Nombre de parcelles analysées	Sucres Réducteurs (g/L)	TAV en puissance (%vol.)	Acidité Totale (g/L H2SO4)	pH	Acide Malique (g/L)	Azote Assimilable (mg/L)
1 Bourg / St Seurin / Bayon / Gauriac / Comps	0						
2 St Ciers / St Trojan / Villeneuve	4	160,6	9,55	7,08	2,93	5,4	48
3 Tauriac / Prignac	0						
4 Pugnac / Teuillac	0						
5 Mombrier / Samonac / Lansac	0						
Nombre total de parcelles :		4					
Moyenne		160,6	9,55	7,08	2,93	5,4	48
Evolution / Sem.-1							
Commentaire :	Des baies de raisins plus volumineuses que sur le cabernet sauvignon. Les pulpes sont adhérentes et les pépins verts. En dégustation végétal et acide. Assez bon rendement.						

SAUVIGNON

	Secteur	Nombre de parcelles analysées	Sucres Réducteurs (g/L)	TAV en puissance (%vol.)	Acidité Totale (g/L H2SO4)	pH	Acide Malique (g/L)	Azote Assimilable (mg/L)
1	Bourg / St Seurin / Bayon / Gauriac / Comps	0						
2	St Ciers / St Trojan / Villeneuve	1	180,0	10,69	6,94	2,88	5,0	94
3	Tauriac / Prignac	4	204,7	12,17	5,23	3,06	3,1	101
4	Pugnac / Teuillac	5	196,4	11,67	6,15	3,00	4,2	87
5	Mombrier / Samonac / Lansac	2	193,3	11,48	6,83	3,07	5,5	83

Nombre total de parcelles : 12

Moyenne	193,6	11,50	6,28	3,00	4,4	91
Evolution / Sem.-1						

Commentaire :

Raisins avec beaucoup d'hétérogénéité, des raisins dorés mais aussi verts. Une assez bonne charge mais dans certains endroits l'état sanitaire est à surveiller. Les jus sont aromatiques, sur les thiols mais encore du végétal.