

## Syndicat des Côtes de Bourg

### Contrôles de maturité

Semaine 38 du 16/09/24 au 20/09/24

#### 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	55	203,9	12,11	4,48	3,23	2,6	113
2 St Ciers / St Trojan / Villeneuve	19	196,0	11,64	4,99	3,12	3,2	104
3 Tauriac / Prignac	15	190,0	11,29	4,92	3,20	3,5	136
4 Pugnac / Teuillac	28	200,5	11,91	4,58	3,25	3,3	116
5 Mombrier / Samonac / Lansac	34	206,9	12,30	4,66	3,23	3,0	105
Nombre total de parcelles :		151					
Moyenne		199,4	11,85	4,73	3,21	3,1	115
Evolution / Sem.-1		11,1	0,66	-0,01	0,05	0,3	13
Commentaire :	La concentration en sucres augmente avec de faibles modifications des acidités (effet tampon des pluies des jours précédents). Les peaux restent fermes et les pépins encore verts avec une dégustation végétale. En raison des pluies annoncées en fin de semaine, attention au botrytis !!						

#### 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	14	199,1	11,83	5,38	3,16	4,6	120
2 St Ciers / St Trojan / Villeneuve	7	189,0	11,23	5,83	3,06	5,0	120
3 Tauriac / Prignac	4	194,2	11,54	5,02	3,17	4,7	123
4 Pugnac / Teuillac	10	185,3	11,01	5,93	3,13	6,0	159
5 Mombrier / Samonac / Lansac	13	197,7	11,74	6,22	3,15	5,6	161
Nombre total de parcelles :		48					
Moyenne		193,1	11,47	5,68	3,13	5,2	137
Evolution / Sem.-1		15,7	0,93	-0,24	0,10	0,2	41
Commentaire :	La concentration en sucre est correcte et la baisse des acidités modérée. Peu d'évolution des acides maliques. Les raisins ont grossi mais les peaux restent encore fermes. Dégustation encore un peu végétale et diluée.						

#### 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	3	197,4	11,73	5,46	3,10	3,6	97
2 St Ciers / St Trojan / Villeneuve	0						
3 Tauriac / Prignac	0						
4 Pugnac / Teuillac	3	187,5	11,14	6,71	3,08	6,0	97
5 Mombrier / Samonac / Lansac	0						
Nombre total de parcelles :		6					
Moyenne		192,4	11,43	6,09	3,09	4,8	97
Evolution / Sem.-1		13,7	0,81	-0,71	0,19	-0,4	12
Commentaire :	Bonne concentration des sucres avec une belle baisse des acidités. Les baies sont de petites tailles avec des peaux très dures et une pulpe gélatineuse. Les fruités sont encore discrets et les arômes végétaux encore présents (Pyrazine)						

#### 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	2	190,3	11,31	4,93	3,12	3,6	99
2 St Ciers / St Trojan / Villeneuve	0						
3 Tauriac / Prignac	0						
4 Pugnac / Teuillac	0						
5 Mombrier / Samonac / Lansac	2	189,1	11,24	6,00	3,10	4,7	103
Nombre total de parcelles :		4					
Moyenne		189,7	11,27	5,46	3,11	4,2	101
Evolution / Sem.-1		13,3	0,79	-0,25	0,11	0,4	22
Commentaire :	La maturation suit son cours, les peaux restent très épaisses. L'aromatique est neutre, sans grande expression. (Peu de parcelles analysées donc résultats à nuancer)						