

Syndicat des Côtes de Bourg
Contrôle de maturité réalisé semaine 36 (CASV)
01/09/2020

Merlot

Réf. parcelle	Commune	Type de sol	Poids (g) 100 baies	Sucres g/L	TAP 16,83 % vol.	TAP 17,5 % vol.	AT g/L H ₂ SO ₄	pH	AM g/L	Antho. CASV mg/L	IPT CASV
247	Comps	AC	203	201	11,9	11,5	3,9	3,32	1,8	223	14
261	Gauriac	AC	201	191	11,4	10,9	4,2	3,22	2,0	183	13
251	Lansac	AC	155	195	11,6	11,1	4,2	3,32	3,0	206	16
252	Tauriac	AC	167	218	13,0	12,5	3,5	3,42	1,0	247	17
Moyenne			182	201	12,0	11,5	4,0	3,32	2,0	215	15
Moyenne précédente			-	-	-	-	-	-	-	-	-
Evolution des moyennes			-	-	-	-	-	-	-	-	-
Moyenne 2009-2019			174	206	12,2	11,8	4,5	3,34	2,4	297	17
Ecart à la moyenne 2009-2019			+5%	-2%	-2%	-3%	-11%	-1%	-17%	-28%	-12%

AC : Argilo-calcaire

Légende

Ecart faible
Ecart moyen
Ecart important

Commentaire :

Ces premiers résultats montrent le caractère précoce de ce millésime 2020.

On peut constater cette précocité sur les résultats des paramètres suivants :

- Le poids des baies est intéressant avec une augmentation de +5 % par rapport au 10 dernières années.
- Le titre alcoométrique est correct.
- les acidités totales sont basses (4 g/L H₂SO₄).
- Les teneurs en acide malique sont basses également (-17 %).
- Le potentiel phénolique semble faible par rapport aux autres millésimes mais celui-ci est identique au millésime 2019.

A la dégustation, les baies sont encore croquantes avec des peaux plus ou moins épaisses. Les arômes de fruits frais sont perceptibles sur certaines parcelles mais les pépins sont encore verts avec des marbrures marron.

Syndicat des Côtes de Bourg
Contrôle de maturité réalisé semaine 36 (CASV)
01/09/2020

Cot

Réf. parcelle	Commune	Type de sol	Poids (g) 100 baies	Sucres g/L	TAP 16,83 % vol.	TAP 17,5 % vol.	AT g/L H ₂ SO ₄	pH	AM g/L	Antho. CASV mg/L	IPT CASV
277	Bourg	AC	211	203	12,1	11,6	3,5	3,26	2,2	259	14
Moyenne			211	203	12,1	11,6	3,5	3,26	2,2	259	14
Moyenne précédente			-	-	-	-	-	-	-	-	-
Evolution des moyennes			-	-	-	-	-	-	-	-	-
Moyenne 2009-2019			216	212	12,6	12,1	4,8	3,37	4,3	427	21
Ecart à la moyenne 2009-2019			-2%	-4%	-4%	-4%	-27%	-3%	-49%	-39%	-33%

AC : Argilo-calcaire

Légende

Ecart faible
Ecart moyen
Ecart important

Commentaire :

Nous constatons que la maturité technologique est bien enclenchée mais présenterait un léger retard avec les autres millésimes. Le poids des baies est correct. Le degré potentiel est de 12 % vol. Identique aux Merlots, les taux de l'acidité totale et de l'acide malique sont bas.

Etant donné que cette parcelle vient d'arriver sur le réseau maturité, les comparaisons par rapport aux 10 derniers millésimes est à prendre avec parcimonie mais permettent de voir l'évolution.

A la dégustation, les baies sont juteuses et les pépins se lignifient. Attention à ne pas avoir de grosses pluies qui endommageraient la récolte.