

**Syndicat des Côtes de Bourg**  
**Contrôle de maturité réalisé semaine 36 (CASV)**  
**06/09/2022**

**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 <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	pH	AM g/L	Antho. CASV mg/L	IPT CASV
247	Comps	AC	159	214	12,7	12,2	3,2	3,58	0,8	188	15
261	Gauriac	AC	180	207	12,3	11,8	3,5	3,43	0,7	155	12
251	Lansac	AC	165	212	12,6	12,1	3,3	3,48	0,8	190	16
252	Tauriac	AC	136	223	13,3	12,8	3,3	3,55	0,4	219	19
<b>Moyenne</b>			<b>160</b>	<b>214</b>	<b>12,7</b>	<b>12,2</b>	<b>3,3</b>	<b>3,51</b>	<b>0,7</b>	<b>188</b>	<b>16</b>
<b>Moyenne précédente</b>			<b>164</b>	<b>208</b>	<b>12,4</b>	<b>11,9</b>	<b>3,4</b>	<b>3,45</b>	<b>1,0</b>	<b>203</b>	<b>15</b>
<b>Evolution des moyennes</b>			<b>-4</b>	<b>+6</b>	<b>+0,3</b>	<b>+0,3</b>	<b>-0,1</b>	<b>+0,06</b>	<b>-0,3</b>	<b>-15</b>	<b>+1</b>
<b>Moyenne 2011-2021</b>			<b>175</b>	<b>206</b>	<b>12,2</b>	<b>11,8</b>	<b>4,4</b>	<b>3,34</b>	<b>2,4</b>	<b>283</b>	<b>17</b>
<b>Ecart à la moyenne 2011-2021</b>			<b>-9%</b>	<b>+4%</b>	<b>+4%</b>	<b>+3%</b>	<b>-25%</b>	<b>+5%</b>	<b>-71%</b>	<b>-34%</b>	<b>-6%</b>

AC : Argilo-calcaire

Légende

<b>Ecart faible</b>
<b>Ecart moyen</b>
<b>Ecart important</b>

**Commentaire :**

Cette semaine, le Merlot voit sa pulpe progresser mais plus lentement sur tous les paramètres. Les écarts avec la moyenne à 10 ans restent sensiblement les mêmes. Les anthocyanes et les IPT évoluent peu. La dégustation des baies progresse lentement et laisse encore percevoir des peaux épaisses, croquantes, des tanins secs, des pépins marbrés en bonne voie de maturation. Ces différents constats semblent plutôt se généraliser cette semaine...

**Syndicat des Côtes de Bourg**  
**Contrôle de maturité réalisé semaine 36 (CASV)**  
**06/09/2022**

**Cabernet Sauvignon**

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 <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	pH	AM g/L	Antho. CASV mg/L	IPT CASV
265	Pugnac	S	107	207	12,3	11,8	2,8	3,69	0,6	210	15
264	St Ciers de C.	A	105	203	12,1	11,6	4,0	3,54	1,7	250	30
<b>Moyenne</b>			<b>106</b>	<b>205</b>	<b>12,2</b>	<b>11,7</b>	<b>3,4</b>	<b>3,62</b>	<b>1,2</b>	<b>230</b>	<b>23</b>
<b>Moyenne précédente</b>			-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Evolution des moyennes</b>			-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Moyenne 2011-2021</b>			<b>142</b>	<b>188</b>	<b>11,2</b>	<b>10,7</b>	<b>5,3</b>	<b>3,30</b>	<b>4,4</b>	<b>307</b>	<b>26</b>
<b>Ecart à la moyenne 2011-2021</b>			<b>-25%</b>	<b>+9%</b>	<b>+9%</b>	<b>+9%</b>	<b>-36%</b>	<b>+10%</b>	<b>-73%</b>	<b>-25%</b>	<b>-12%</b>

S : Sableux ; A : Argileux

Légende

<b>Ecart faible</b>
<b>Ecart moyen</b>
<b>Ecart important</b>

**Commentaire :**

Ce premier prélèvement nous confirme les toutes petites baies, les sucres au dessus de la moyenne, et les acidités basses du millésime. En ce qui concerne la pellicule, les valeurs des anthocyanes et des IPT sont bien en dessous de la moyenne. La dégustation des baies confirme les sensations de sucres et révèle des peaux épaisses croquantes avec des tanins secs. Les prochains jours donneront le ton de l'évolution du millésime.

**Syndicat des Côtes de Bourg**  
**Contrôle de maturité réalisé semaine 36 (CASV)**  
**06/09/2022**

**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 <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	pH	AM g/L	Antho. CASV mg/L	IPT CASV
277	Bourg	AC	143	202	12,0	11,5	3,2	3,35	0,9	288	17
<b>Moyenne</b>			<b>143</b>	<b>202</b>	<b>12,0</b>	<b>11,5</b>	<b>3,2</b>	<b>3,35</b>	<b>0,9</b>	<b>288</b>	<b>17</b>
<b>Moyenne précédente</b>			<b>144</b>	<b>189</b>	<b>11,2</b>	<b>10,8</b>	<b>3,6</b>	<b>3,22</b>	<b>1,2</b>	<b>256</b>	<b>15</b>
<b>Evolution des moyennes</b>			<b>-1</b>	<b>+13</b>	<b>+0,8</b>	<b>+0,7</b>	<b>-0,4</b>	<b>+0,13</b>	<b>-0,3</b>	<b>+32</b>	<b>+2</b>
<b>Moyenne 2011-2021</b>			<b>215</b>	<b>210</b>	<b>12,5</b>	<b>12,0</b>	<b>4,6</b>	<b>3,36</b>	<b>3,9</b>	<b>399</b>	<b>20</b>
<b>Ecart à la moyenne 2011-2021</b>			<b>-33%</b>	<b>-4%</b>	<b>-4%</b>	<b>-4%</b>	<b>-30%</b>	<b>-0%</b>	<b>-77%</b>	<b>-28%</b>	<b>-15%</b>

Légende

<b>Ecart faible</b>
<b>Ecart moyen</b>
<b>Ecart important</b>

**Commentaire :**

Le Cot progresse plutôt bien : +0,8 %vol. de degré cette semaine et une diminution des acidités qui sont bien en dessous de la moyenne à 10 ans. La pellicule progresse un peu en restant en dessous de la moyenne.

**Syndicat des Côtes de Bourg**  
**Contrôle de maturité réalisé semaine 36 (CASV)**  
**06/09/2022**

**Cabernet franc**

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 <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	pH	AM g/L	Antho. CASV mg/L	IPT CASV
275	Mombrier	AC	147	204	12,1	11,6	3,2	3,62	1,8	170	19
<b>Moyenne</b>			<b>147</b>	<b>204</b>	<b>12,1</b>	<b>11,6</b>	<b>3,2</b>	<b>3,62</b>	<b>1,8</b>	<b>170</b>	<b>19</b>
<b>Moyenne précédente</b>			-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Evolution des moyennes</b>			-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Moyenne 2011-2021</b>			<b>147</b>	<b>193</b>	<b>11,5</b>	<b>11,0</b>	<b>4,5</b>	<b>3,38</b>	<b>3,2</b>	<b>190</b>	<b>18</b>
<b>Ecart à la moyenne 2011-2021</b>			<b>+0%</b>	<b>+6%</b>	<b>+5%</b>	<b>+5%</b>	<b>-29%</b>	<b>+7%</b>	<b>-44%</b>	<b>-11%</b>	<b>+6%</b>

AC : Argilo-calcaire

Légende

**Ecart faible**

**Ecart moyen**

**Ecart important**

**Commentaire :**

Ce premier prélèvement de Cabernet franc nous permet une comparaison avec la moyenne à 10 ans. Des baies de taille normale, des sucres plus importants et des acidités nettement plus basses. Les anthocyanes et les IPT sont un peu plus faibles.