

Syndicat des Côtes de Bourg
Contrôle de maturité réalisé semaine 37 (CASV)
13/09/2022

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 ₂ SO ₄	pH	AM g/L	Antho. CASV mg/L	IPT CASV
247	Comps	AC	161	220	13,1	12,6	3,1	3,65	0,8	199	16
261	Gauriac	AC	178	215	12,8	12,3	3,5	3,47	0,6	172	13
251	Lansac	AC	162	217	12,9	12,4	3,2	3,57	0,7	198	18
252	Tauriac	AC	133	229	13,6	13,1	3,2	3,63	0,4	229	20
Moyenne			158	220	13,1	12,6	3,3	3,58	0,6	200	17
Moyenne précédente			160	214	12,7	12,2	3,3	3,51	0,7	188	16
Evolution des moyennes			-2	+6	+0,4	+0,4	0,0	+0,07	-0,1	+12	+1
Moyenne 2011-2021			182	209	12,4	11,9	4,2	3,35	2,2	268	17
Ecart à la moyenne 2011-2021			-13%	+5%	+6%	+6%	-21%	+7%	-73%	-25%	+0%

AC : Argilo-calcaire

Légende

Ecart faible
Ecart moyen
Ecart important

Commentaire :

Pour le Merlot cette semaine, le poids des baies stagne, les sucres progressent toujours un peu mais bien plus lentement.

Quant aux acidités, elles ont bien freiné leur chute.

Les anthocyanes et l'IPT progressent légèrement.

La dégustation des baies montre une évolution lente à laquelle le manque d'eau et les fortes chaleurs ne sont pas étrangers.

Bien suivre l'évolution du feuillage et des grappes (perte de volume...) pour les intégrer dans vos prises de décisions.

Syndicat des Côtes de Bourg
Contrôle de maturité réalisé semaine 37 (CASV)
13/09/2022

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 ₂ SO ₄	pH	AM g/L	Antho. CASV mg/L	IPT CASV
265	Pugnac	S	101	217	12,9	12,4	2,7	3,81	0,6	218	17
264	St Ciers de C.	A	107	212	12,6	12,1	3,7	3,61	1,6	265	31
Moyenne			104	215	12,8	12,3	3,2	3,71	1,1	242	24
Moyenne précédente			106	205	12,2	11,7	3,4	3,62	1,2	230	23
Evolution des moyennes			-2	+10	+0,6	+0,6	-0,2	+0,09	-0,1	+12	+1
Moyenne 2011-2021			139	192	11,4	11,0	4,9	3,31	4,2	244	23
Ecart à la moyenne 2011-2021			-25%	+12%	+12%	+12%	-35%	+12%	-74%	-1%	+4%

S : Sableux ; A : Argileux

Légende

Ecart faible

Ecart moyen

Ecart important

Commentaire :

Pour le Cabernet Sauvignon, le poids des baies stagne, le TAV augmente de +0,6% Vol., et les acidités stagnent. La pellicule évolue lentement, là encore le manque d'eau et les chaleurs semblent ralentir fortement les évolutions.

Syndicat des Côtes de Bourg
Contrôle de maturité réalisé semaine 37 (CASV)
13/09/2022

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 ₂ SO ₄	pH	AM g/L	Antho. CASV mg/L	IPT CASV
277	Bourg	AC	146	211	12,5	12,0	3,0	3,43	0,8	297	18
Moyenne			146	211	12,5	12,0	3,0	3,43	0,8	297	18
Moyenne précédente			143	202	12,0	11,5	3,2	3,35	0,9	288	17
Evolution des moyennes			+3	+9	+0,5	+0,5	-0,2	+0,08	-0,1	+9	+1
Moyenne 2011-2021			221	212	12,6	12,1	4,5	3,35	4,0	368	20
Ecart à la moyenne 2011-2021			-34%	-0%	-1%	-1%	-33%	+2%	-80%	-19%	-10%

Légende

Ecart faible
Ecart moyen
Ecart important

Commentaire :

En ce qui concerne le cot, les baies sembleraient grossir très légèrement avec une élévation du degré de +0,5% vol. et des acidités qui bougent peu.

Là aussi, la pellicule évolue lentement et sans doute pour les mêmes raisons que pour le Merlot et le Cabernet Sauvignon.

Syndicat des Côtes de Bourg
Contrôle de maturité réalisé semaine 37 (CASV)
13/09/2022

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 ₂ SO ₄	pH	AM g/L	Antho. CASV mg/L	IPT CASV
275	Mombrier	AC	145	216	12,8	12,3	3,0	3,74	1,6	189	21
Moyenne			145	216	12,8	12,3	3,0	3,74	1,6	189	21
Moyenne précédente			147	204	12,1	11,6	3,2	3,62	1,8	170	19
Evolution des moyennes			-2	+12	+0,7	+0,7	-0,2	+0,12	-0,2	+19	+2
Moyenne 2011-2021			149	196	11,6	11,2	4,4	3,37	3,4	183	19
Ecart à la moyenne 2011-2021			-3%	+10%	+10%	+10%	-32%	+11%	-53%	+3%	+11%

AC : Argilo-calcaire

Légende

Ecart faible
Ecart moyen
Ecart important

Commentaire :

La parcelle de Cabernet franc prélevée semble mieux se comporter (peut-être à ne pas généraliser).
Le poids des baies stagne, le TAV progresse de +0,7 % vol. et les acidités baissent peu.
Les anthocyanes augmentent avec une légère progression de l'IPT.