

**Syndicat des Côtes de Bourg**  
**Contrôle de maturité réalisé semaine 38 (CASV)**  
**20/09/2022**

**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	<i>Parcelle Vendangée</i>								
261	Gauriac	AC	<i>Parcelle Vendangée</i>								
251	Lansac	AC	159	238	14,1	13,6	3,2	3,61	0,7	199	20
252	Tauriac	AC	<i>Parcelle Vendangée</i>								
<b>Moyenne</b>			<b>159</b>	<b>238</b>	<b>14,1</b>	<b>13,6</b>	<b>3,2</b>	<b>3,61</b>	<b>0,7</b>	<b>199</b>	<b>20</b>
<b>Moyenne précédente</b>			<b>158</b>	<b>220</b>	<b>13,1</b>	<b>12,6</b>	<b>3,3</b>	<b>3,58</b>	<b>0,6</b>	<b>200</b>	<b>17</b>
<b>Evolution des moyennes</b>			<b>+1</b>	<b>+18</b>	<b>+1,0</b>	<b>+1,0</b>	<b>-0,1</b>	<b>+0,03</b>	<b>+0,1</b>	<b>-1</b>	<b>+3</b>
<b>Moyenne 2011-2021</b>			<b>176</b>	<b>215</b>	<b>12,8</b>	<b>12,3</b>	<b>4,1</b>	<b>3,38</b>	<b>1,8</b>	<b>262</b>	<b>17</b>
<b>Ecart à la moyenne 2011-2021</b>			<b>-10%</b>	<b>+11%</b>	<b>+10%</b>	<b>+11%</b>	<b>-23%</b>	<b>+7%</b>	<b>-62%</b>	<b>-24%</b>	<b>+16%</b>

AC : Argilo-calcaire

Légende

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

**Commentaire :**

Cette semaine, il ne reste plus qu'une parcelle de Merlot. De façon générale, on note une perte de poids dû au gros manque d'eau, au vent...

Le degré augmente, les acidités sont stables.

La maturité pelliculaire avance peu. Les baies se goutent mieux même si leur pellicule reste craquante, l'aromatique a évolué et l'extraction également. On observe des flétrissements de baies.

**Syndicat des Côtes de Bourg**  
**Contrôle de maturité réalisé semaine 38 (CASV)**  
**20/09/2022**

**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	<i>Parcelle Vendangée</i>								
264	St Ciers de C.	A	100	236	14,0	13,5	3,4	3,66	1,5	231	31
<b>Moyenne</b>			<b>100</b>	<b>236</b>	<b>14,0</b>	<b>13,5</b>	<b>3,4</b>	<b>3,66</b>	<b>1,5</b>	<b>231</b>	<b>31</b>
<b>Moyenne précédente</b>			<b>104</b>	<b>215</b>	<b>12,8</b>	<b>12,3</b>	<b>3,2</b>	<b>3,71</b>	<b>1,1</b>	<b>242</b>	<b>24</b>
<b>Evolution des moyennes</b>			<b>-4</b>	<b>+21</b>	<b>+1,2</b>	<b>+1,2</b>	<b>+0,2</b>	<b>-0,05</b>	<b>+0,4</b>	<b>-11</b>	<b>+7</b>
<b>Moyenne 2011-2021</b>			<b>149</b>	<b>198</b>	<b>11,8</b>	<b>11,3</b>	<b>4,8</b>	<b>3,36</b>	<b>3,9</b>	<b>273</b>	<b>25</b>
<b>Ecart à la moyenne 2011-2021</b>			<b>-33%</b>	<b>+19%</b>	<b>+19%</b>	<b>+19%</b>	<b>-29%</b>	<b>+9%</b>	<b>-62%</b>	<b>-15%</b>	<b>+24%</b>

S : Sableux ; A : Argileux

Légende

**Ecart faible**

**Ecart moyen**

**Ecart important**

**Commentaire :**

Là aussi, il ne reste plus qu'une parcelle de Cabernet Sauvignon. Sa maturité technologique est avancée avec des jolies valeurs d'anthocyanes et d'IPT.

On observe des flétrissements sur la parcelle. Les baies sont fruitées avec des peaux qui restent craquantes, une extraction intéressante et des tanins qui s'arrondissent.

**Syndicat des Côtes de Bourg**  
**Contrôle de maturité réalisé semaine 38 (CASV)**  
**20/09/2022**

**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	142	232	13,8	13,3	2,8	3,51	0,6	281	18
<b>Moyenne</b>			<b>142</b>	<b>232</b>	<b>13,8</b>	<b>13,3</b>	<b>2,8</b>	<b>3,51</b>	<b>0,6</b>	<b>281</b>	<b>18</b>
<b>Moyenne précédente</b>			<b>146</b>	<b>211</b>	<b>12,5</b>	<b>12,0</b>	<b>3,0</b>	<b>3,43</b>	<b>0,8</b>	<b>297</b>	<b>18</b>
<b>Evolution des moyennes</b>			<b>-4</b>	<b>+21</b>	<b>+1,3</b>	<b>+1,3</b>	<b>-0,2</b>	<b>+0,08</b>	<b>-0,2</b>	<b>-16</b>	<b>0</b>
<b>Moyenne 2011-2021</b>			<b>216</b>	<b>222</b>	<b>13,2</b>	<b>12,7</b>	<b>4,6</b>	<b>3,39</b>	<b>3,7</b>	<b>383</b>	<b>20</b>
<b>Ecart à la moyenne 2011-2021</b>			<b>-34%</b>	<b>+5%</b>	<b>+5%</b>	<b>+5%</b>	<b>-39%</b>	<b>+4%</b>	<b>-84%</b>	<b>-27%</b>	<b>-12%</b>

Légende

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

**Commentaire :**

Cette semaine , le cot perd du poids et des flétrissements sont observés lors du prélèvement là aussi.

Le degré augmente, les acidités sont stables.

Les anthocyanes semblent diminuer légèrement annonçant le début de la chute et une récolte prochaine !

La dégustation des baies progresse bien : du fruit, de l'extraction de couleur et des tanins qui s'arrondissent.

**Syndicat des Côtes de Bourg**  
**Contrôle de maturité réalisé semaine 38 (CASV)**  
**20/09/2022**

**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	142	238	14,1	13,6	2,9	3,82	1,5	167	22
<b>Moyenne</b>			<b>142</b>	<b>238</b>	<b>14,1</b>	<b>13,6</b>	<b>2,9</b>	<b>3,82</b>	<b>1,5</b>	<b>167</b>	<b>22</b>
<b>Moyenne précédente</b>			<b>145</b>	<b>216</b>	<b>12,8</b>	<b>12,3</b>	<b>3,0</b>	<b>3,74</b>	<b>1,6</b>	<b>189</b>	<b>21</b>
<b>Evolution des moyennes</b>			<b>-3</b>	<b>+22</b>	<b>+1,3</b>	<b>+1,3</b>	<b>-0,1</b>	<b>+0,08</b>	<b>-0,1</b>	<b>-22</b>	<b>+1</b>
<b>Moyenne 2011-2021</b>			<b>154</b>	<b>204</b>	<b>12,1</b>	<b>11,7</b>	<b>4,3</b>	<b>3,42</b>	<b>3,0</b>	<b>188</b>	<b>19</b>
<b>Ecart à la moyenne 2011-2021</b>			<b>-8%</b>	<b>+17%</b>	<b>+17%</b>	<b>+16%</b>	<b>-32%</b>	<b>+12%</b>	<b>-50%</b>	<b>-11%</b>	<b>+16%</b>

AC : Argilo-calcaire

Légende

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

**Commentaire :**

Même constant général pour le Cabernet franc: perte de poids, augmentation de degré, stabilité des acidités, chute des anthocyanes annonçant une récolte proche.  
Bonne évolution de la dégustation sur tous les plans.

Je vous souhaite à tous des très bonnes vendanges et un joli millésime. Karin