

Syndicat des Côtes de Bourg
Contrôle de maturité réalisé semaine 35 (CASV)
30/08/2022

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	164	208	12,4	11,9	3,4	3,51	1,2	213	15
261	Gauriac	AC	185	200	11,9	11,4	3,7	3,33	0,9	164	11
251	Lansac	AC	167	207	12,3	11,8	3,4	3,45	1,1	203	17
252	Tauriac	AC	142	217	12,9	12,4	3,2	3,50	0,6	230	18
Moyenne			164	208	12,4	11,9	3,4	3,45	1,0	203	15
Moyenne précédente			-	-	-	-	-	-	-	-	-
Evolution des moyennes			-	-	-	-	-	-	-	-	-
Moyenne 2011-2021			170	204	12,1	11,7	4,7	3,33	2,6	304	19
Ecart à la moyenne 2011-2021			-4%	+2%	+2%	+2%	-27%	+4%	-62%	-33%	-20%

AC : Argilo-calcaire

Légende

Ecart faible
Ecart moyen
Ecart important

Commentaire :

Pour ce premier point, si on compare les valeurs du jour avec la moyenne à 10 ans le Merlot présente un poids de 100 baies légèrement inférieur avec un degré déjà correct dans la moyenne.

En revanche au niveau des acidités, nous observons des valeurs très inférieures avec des acides malique bas. En ce qui concerne les paramètres de la pellicule, ils sont là aussi pour l'instant inférieurs.

La semaine prochaine nous donnera une visibilité sur l'évolution de l'année. Pour l'instant, les valeurs sont dans la moyenne du millésime.

Syndicat des Côtes de Bourg
Contrôle de maturité réalisé semaine 35 (CASV)
30/08/2022

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	144	189	11,2	10,8	3,6	3,22	1,2	256	15
Moyenne			144	189	11,2	10,8	3,6	3,22	1,2	256	15
Moyenne précédente			-	-	-	-	-	-	-	-	-
Evolution des moyennes			-	-	-	-	-	-	-	-	-
Moyenne 2011-2021			222	208	12,4	11,9	5,0	3,35	4,2	458	21
Ecart à la moyenne 2011-2021			-35%	-9%	-10%	-9%	-28%	-4%	-72%	-44%	-30%

Légende

Ecart faible
Ecart moyen
Ecart important

Commentaire :

Pour le Cot, les écarts sont à ce jour plus marqué avec la moyenne à 10 ans.

En ce qui concerne la pulpe, on observe des baies bien plus petites, un degré plus faible, des acidités bien moins importantes.

Quant à la pellicule, elle suit le même schéma avec des anthocyanes et un IPT nettement plus bas. Nous verrons la semaine prochaine, l'évolution du millésime.