

**Syndicat des Côtes de Bourg  
Contrôle de maturité réalisé semaine 36 (CASV)  
05/09/2023**

**Merlot**

Réf. parcelle	Commune	Type de sol	Poids (g) 100 baies	Sucres g/L	TAP 16,83 % 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	206	203	12,1	3,7	3,44	1,6	239	15
261	Gauriac	AC	197	199	11,8	4,0	3,28	1,3	236	15
251	Lansac	AC	188	207	12,3	3,8	3,45	1,8	257	17
252	Tauriac	AC	<i>Parcelle Vendangée</i>							
<b>Moyenne</b>			<b>197</b>	<b>203</b>	<b>12,1</b>	<b>3,8</b>	<b>3,39</b>	<b>1,6</b>	<b>244</b>	<b>16</b>
<b>Moyenne précédente</b>			<b>203</b>	<b>198</b>	<b>11,8</b>	<b>3,9</b>	<b>3,35</b>	<b>1,8</b>	<b>219</b>	<b>15</b>
<b>Evolution des moyennes</b>			<b>-6</b>	<b>+5</b>	<b>+0,3</b>	<b>-0,1</b>	<b>+0,04</b>	<b>-0,2</b>	<b>25</b>	<b>+1</b>
<b>Moyenne 2012-2022</b>			<b>178</b>	<b>205</b>	<b>12,2</b>	<b>4,4</b>	<b>3,34</b>	<b>2,5</b>	<b>259</b>	<b>16</b>
<b>Ecart à la moyenne 2012-2022</b>			<b>+11%</b>	<b>-1%</b>	<b>-1%</b>	<b>-14%</b>	<b>+1%</b>	<b>-36%</b>	<b>-6%</b>	<b>-2%</b>

AC : Argilo-calcaire

Légende :

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

**Commentaire :**

Cette semaine, les baies perdent un peu de poids... par contre elles gagnent un peu en degré (+0,3 % vol) qui reste proche de la moyenne à 10 ans.

Les acidités évoluent peu et sont inférieures à la moyenne à 10 ans.

La pellicule progresse légèrement en étant proche de la moyenne à 10 ans.

**Syndicat des Côtes de Bourg  
Contrôle de maturité réalisé semaine 36 (CASV)  
05/09/2023**

**Cabernet Sauvignon**

Réf. parcelle	Commune	Type de sol	Poids (g) 100 baies	Sucres g/L	TAP 16,83 % 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	139	193	11,5	4,7	3,57	4,2	272	22
264	St Ciers de Caness	A	163	193	11,5	4,9	3,37	3,4	298	22
<b>Moyenne</b>			<b>151</b>	<b>193</b>	<b>11,5</b>	<b>4,8</b>	<b>3,47</b>	<b>3,8</b>	<b>285</b>	<b>22</b>
<b>Moyenne précédente</b>			<b>145</b>	<b>181</b>	<b>10,7</b>	<b>5,2</b>	<b>3,39</b>	<b>4,6</b>	<b>301</b>	<b>23</b>
<b>Evolution des moyennes</b>			<b>+6</b>	<b>+12</b>	<b>+0,8</b>	<b>-0,4</b>	<b>+0,08</b>	<b>-0,8</b>	<b>-16</b>	<b>-1</b>
<b>Moyenne 2012-2022</b>			<b>136</b>	<b>186</b>	<b>11,0</b>	<b>5,6</b>	<b>3,32</b>	<b>5,0</b>	<b>234</b>	<b>22</b>
<b>Ecart à la moyenne 2012-2022</b>			<b>+11%</b>	<b>+4%</b>	<b>+5%</b>	<b>-14%</b>	<b>+4%</b>	<b>-24%</b>	<b>+22%</b>	<b>+1%</b>

S : Sableux ; A : Argileux

Légende :

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

**Commentaire :**

Le Cabernet sauvignon cette semaine voit son poids des baies progresser légèrement et reste légèrement supérieur à la moyenne à 10 ans.

Le degré augmente de 0,8 % vol avec une valeur supérieure à la moyenne à 10 ans.

Les acidités chutent bien -0,4 d'AT et -0,8 d'AM restant plus basses que la moyenne à 10 ans.

La pellicule, elle évolue lentement cette semaine avec une valeur d'anthocyanes intéressante supérieure à la moyenne à 10 ans.

Un cépage en devenir prometteur... si la météo lui est favorable.

**Syndicat des Côtes de Bourg**  
**Contrôle de maturité réalisé semaine 36 (CASV)**  
**05/09/2023**

**Cot**

Réf. parcelle	Commune	Type de sol	Poids (g) 100 baies	Sucres g/L	TAP 16,83 % 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	207	205	12,2	3,7	3,30	1,8	333	17
<b>Moyenne</b>			207	205	12,2	3,7	3,30	1,8	333	17
<b>Moyenne précédente</b>			198	192	11,4	4,2	3,20	2,3	339	17
<b>Evolution des moyennes</b>			+9	+13	+0,8	-0,5	+0,10	-0,5	-6	0
<b>Moyenne 2012-2022</b>			204	201	11,9	4,8	3,31	4,1	345	18
<b>Ecart à la moyenne 2012-2022</b>			+2%	+2%	+3%	-23%	-0%	-56%	-3%	-6%

AC : Argilo-calcaire

Légende :

**Ecart faible**

**Ecart moyen**

**Ecart important**

**Commentaire :**

La pulpe du cot évolue bien cette semaine tant dans l'augmentation du poids des baies et du degré que dans la diminution des acidités.

Le degré est proche de la moyenne à 10 ans alors que l'acidité est nettement plus basse.

La pellicule ne progresse pas et reste proche de la moyenne à 10 ans.

**Syndicat des Côtes de Bourg**  
**Contrôle de maturité réalisé semaine 36 (CASV)**  
**05/09/2023**

**Cabernet franc**

Réf. parcelle	Commune	Type de sol	Poids (g) 100 baies	Sucres g/L	TAP 16,83 % 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	165	207	12,3	3,9	3,50	2,3	203	19
<b>Moyenne</b>			<b>165</b>	<b>207</b>	<b>12,3</b>	<b>3,9</b>	<b>3,50</b>	<b>2,3</b>	<b>203</b>	<b>19</b>
<b>Moyenne précédente</b>			<b>153</b>	<b>191</b>	<b>11,4</b>	<b>4,5</b>	<b>3,42</b>	<b>3,1</b>	<b>207</b>	<b>20</b>
<b>Evolution des moyennes</b>			<b>+12</b>	<b>+16</b>	<b>+0,9</b>	<b>-0,6</b>	<b>+0,08</b>	<b>-0,8</b>	<b>-4</b>	<b>-1</b>
<b>Moyenne 2012-2022</b>			<b>147</b>	<b>194</b>	<b>11,5</b>	<b>4,6</b>	<b>3,38</b>	<b>3,6</b>	<b>180</b>	<b>18</b>
<b>Ecart à la moyenne 2012-2022</b>			<b>+12%</b>	<b>+7%</b>	<b>+7%</b>	<b>-14%</b>	<b>+4%</b>	<b>-36%</b>	<b>+13%</b>	<b>+9%</b>

AC : Argilo-calcaire

Légende :

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

**Commentaire :**

Le Cabernet franc a fait une jolie progression cette semaine.

Nous voyons le poids des baies (+12g), le degré (+0,9%vol) augmenter et les acidités diminuer -0,6 pour l'AT et -0,8 pour l'AM. C'est une jolie avancée de la pulpe.

La pellicule stagne un peu mais reste sur des valeurs supérieures à la moyenne à 10 ans.

Ne boudons pas ce plaisir et voyons le prochain prélèvement.