

Syndicat des Côtes de Bourg

Contrôles de maturité

Semaine 37 du 09/09/24 au 13/09/24

MERLOT

Secteur	Nombre de parcelles analysées	Sucres Réducteurs (g/L)	TAV en puissance (%vol.)	Acidité Totale (g/L H2SO4)	pH	Acide Malique (g/L)	Azote Assimilable (mg/L)
1 Bourg / St Seurin / Bayon / Gauriac / Comps	21	190,4	11,31	4,86	3,14	2,9	96
2 St Ciers / St Trojan / Villeneuve	19	191,0	11,35	5,14	3,11	2,8	110
3 Tauriac / Prignac	7	184,0	10,93	4,51	3,14	2,6	98
4 Pugnac / Teuillac	8	187,8	11,16	4,44	3,25	3,1	104
5 Mombrier / Samonac / Lansac	2	197,9	11,76	4,17	3,23	1,8	87
Nombre total de parcelles :		57					
Moyenne		188,3	11,19	4,74	3,16	2,8	102
Evolution / Sem.-1		9,7	0,58	-0,92	0,07	-0,8	22
Commentaire :		Bonne évolution de la maturité compte tenu de la pluviométrie de la semaine. Peu d'évolution des sucres (dû à la dilution à cause de la pluie). Les acides maliques restent hauts comme les acidités. Dans l'ensemble les pellicules sont encore épaisses.					

MALBEC

Secteur	Nombre de parcelles analysées	Sucres Réducteurs (g/L)	TAV en puissance (%vol.)	Acidité Totale (g/L H2SO4)	pH	Acide Malique (g/L)	Azote Assimilable (mg/L)
1 Bourg / St Seurin / Bayon / Gauriac / Comps	8	179,2	10,65	6,13	3,04	5,2	108
2 St Ciers / St Trojan / Villeneuve	4	170,6	10,14	6,06	3,02	4,9	114
3 Tauriac / Prignac	2	182,4	10,84	5,56	3,04	5,0	67
4 Pugnac / Teuillac	2	176,5	10,48	5,46	3,16	5,5	120
5 Mombrier / Samonac / Lansac	1	165,1	9,81	7,65	3,00	7,3	79
Nombre total de parcelles :		17					
Moyenne		177,4	10,54	5,92	3,03	5,0	96
Evolution / Sem.-1		8,9	0,54	-1,34	0,03	-1,8	-6
Commentaire :		Mêmes remarques que les merlots, attention les pellicules sont plus fragiles et elles ont tendance à lâcher plus facilement.					

CABERNET SAUVIGNON

Secteur	Nombre de parcelles analysées	Sucres Réducteurs (g/L)	TAV en puissance (%vol.)	Acidité Totale (g/L H2SO4)	pH	Acide Malique (g/L)	Azote Assimilable (mg/L)
1 Bourg / St Seurin / Bayon / Gauriac / Comps	3	178,7	10,62	6,82	2,94	5,2	84,3
2 St Ciers / St Trojan / Villeneuve	1						
3 Tauriac / Prignac	0						
4 Pugnac / Teuillac	0						
5 Mombrier / Samonac / Lansac	0						
Nombre total de parcelles :		4					
Moyenne		178,7	10,62	6,8	2,9	5,2	84,3
Evolution / Sem.-1		0,2	0,02	0,17	-0,16	-0,1	49
Commentaire :		Peu ou pas d'évolution, mais aussi pas suffisamment d'échantillons pour tirer une tendance. Cependant les peaux restent très dures et le caractère végétal est très marqué.					

CABERNET FRANC

Secteur	Nombre de parcelles analysées	Sucres Réducteurs (g/L)	TAV en puissance (%vol.)	Acidité Totale (g/L H2SO4)	pH	Acide Malique (g/L)	Azote Assimilable (mg/L)
1 Bourg / St Seurin / Bayon / Gauriac / Comps	1	190,4	11,31	5,64	3,01	3,1	59
2 St Ciers / St Trojan / Villeneuve	1	176,4	10,48	5,71	3,02	3,8	79
3 Tauriac / Prignac	0						
4 Pugnac / Teuillac	0						
5 Mombrier / Samonac / Lansac	0						
Nombre total de parcelles :		2					
Moyenne		176,4	10,48	5,71	3,0	3,8	79
Evolution / Sem.-1		15,8	0,98	-1,37	0,12	-1,6	31
Commentaire :		Comme pour le cabernet sauvignon, pas assez d'échantillons pour une interprétation précise. Beaucoup vont servir pour faire des bases pour des rosés.					

SAUVIGNON

	Secteur	Nombre de parcelles analysées	Sucres Réducteurs (g/L)	TAV en puissance (%vol.)	Acidité Totale (g/L H2SO4)	pH	Acide Malique (g/L)	Azote Assimilable (mg/L)
1	Bourg / St Seurin / Bayon / Gauriac / Comps	6	198,2	11,78	5,50	3,02	3,5	115
2	St Ciers / St Trojan / Villeneuve	5	205,6	12,22	5,40	3,05	3,5	99
3	Tauriac / Prignac	0						
4	Pugnac / Teuillac	6	199,0	11,82	5,58	3,04	3,9	121
5	Mombrier / Samonac / Lansac	0						

Nombre total de parcelles : 17

Moyenne	202,3	12,02	5,49	3,0	3,7	110
Evolution / Sem.-1	9	0,52	-0,79	0,04	-0,7	19

Commentaire :

Bonne évolution de la maturité mais cela reste quand même un peu acide. Gustativement le végétal laisse la place au fruité. Il faudrait attendre encore un peu si l'état sanitaire le permet. Dans l'ensemble les sauvignons seront récoltés semaine prochaine.