

CEPAGE	COMMUNE	SUCRES g/L	DEGRÉ PROBABLE 16,83 g	ACIDITÉ TOTALE gH ₂ SO ₄ /L 6,20	ACIDE MALIQUE g/L 4,6	PH 2,93	AZOTE ASSIM. mg/L 76	POIDS 100 BAIES g 139
Sauvignon blanc	Vayres	188	11,15	6,20	4,6	2,93	76	139
	Grézillac	152	9,05	6,80	5,2	2,95	184	160
	Créon	196	11,65	8,25	6,2	2,91	73	150
	ST Michel de Montaigne	184	10,95	6,95	4,8	2,88	107	155
Sauvignon gris	Saint-Loubès	187	11,10	5,90	3,4	3,01	213	125
	St-Germain-du-Puch	218	12,95	5,15	3,2	3,12	143	166
Sauvignon B et G	Moyenne au 27/08/2024	188	11,1	6,5	4,6	3,0	133	149
	Moyenne au 29/08/2023	208	12,4	4,6	2,8	3,2	175	164
Muscadelle	Créon	156	9,25	6,45	6,7	3,14	99	202
	Guillac	143	8,50	5,95	6,2	3,17	85	153
	Moyenne au 27/08/2024	150	8,88	6,20	6,5	3,16	92	178
	Moyenne au 29/08/2023	191	11,35	4,38	3,4	3,32	180	185
Sémillon	Vayres	130	7,70	8,75	7,8	2,85	46	204
	Tizac de Curton	165	9,80	5,40	3,6	3,02	84	281
	Moyenne au 27/08/2024	148	8,75	7,08	5,7	2,94	65	243
	Moyenne au 29/08/2023	182	10,83	3,93	2,3	3,30	114	225

Sauvignon blanc et gris

État sanitaire :

Bon état, quelques perforations observées (vers de grappe), à surveiller après les précipitations annoncées en fin de semaine.

Dégustation des baies :

Pellicules fines, jaunes à vertes, rosées (sauv. gris), notes végétales et thiolées, acidité encore marquée.

Observations :

- Chargement en sucre des baies en hausse +1 à 2% vol en 1 semaine
- Maturité hétérogène
- Grappes compactes, pellicules fines et fragiles
- Perforations vers de grappes
- Risque botrytis élevé après les pluies
- Vendanges secteurs précoces début semaine prochaine
- Vendanges secteurs tardifs à partir du 10 septembre

Sémillon

État sanitaire :

Bon état, quelques perforations observées (vers de grappe).

Dégustation des baies :

Baies neutres à végétales, juteuses, hétérogènes, acides.

Observations :

- Maturité lente, hétérogène
- Baies gonflées (+ qu'en 2023)
- Vers de grappes et perforations
- Quelques foyers de botrytis (vers de grappe)
- Début des vendanges pour les créchants entre fin de cette semaine et semaine prochaine selon les secteurs.
- Attention maturité des Merlots pour blanc de noir en avance sur les Sémillons.

Muscadelle

État sanitaire :

Bon, à surveiller après les pluies.

Dégustation des baies :

Baies neutres et acides

Observations :

- Véraison hétérogène
- Millerandage