

Contrôles maturité 17/08/2020

N° Parcelles Merlot			Poids (g) 100 baies	Sucres g/L	TAP 16,83 % vol.	TAP 17,5 % vol.	Acidité Totale g/L H ₂ SO ₄	pH	Acide Malique g/L	Azote assimilabl e (N) mg/l	Potassiu m (K+) mg/l	Indice Maturité Technolo gique*	PEA (%) <i>Extractibilité des Anthocyanes</i>	Anthocya nes à pH 1 (mg/L) <i>Concentration totale Anthocyanes</i>	Anthocya nes à pH 3,2 (mg/L) <i>Concentration Anthocyanes facilement extractibles</i>	Richesse phénoliqu e	Maturité des pépins (%)
8	Puisseguin	Coteaux argilo-calcaires sur molasse du fronsadais	155	179	10,6	10,2	5,4	3,05	3,2			9	57	1439	818	78	58
15	Lussac	Plateau limono-argileux	155	174	10,3	9,9	4,5	3,26	3,0			10	62	1144	704	75	63
20	Saint Emilion	Graves	175	198	11,8	11,3	3,5	3,37	1,6			15	59	1409	834	74	55
32	Saint Pey d'Armens	Sablo-argileux superficiels	189	182	10,8	10,4	4,5	3,30	3,1			10	60	1141	679	65	58
37	St Etienne de Lisse	Coteaux argilo-calcaires sur molasse du fronsadais	178	184	10,9	10,5	4,4	3,23	2,2			12	55	1226	676	62	56
59	Lussac	Plateau calcaire à astéries	180	170	10,1	9,7	5,0	3,09	2,3			10	54	1201	646	70	63
70	Saint Emilion	Plateau calcaire à astéries	174	190	11,3	10,9	4,3	3,36	2,2			13	57	1405	794	68	53
79	St Christophe des Bardes	Pied de côtes limono-argileux superficiels nord	157	179	10,6	10,2	4,8	3,16	2,8			10	55	1351	742	84	64
MN9 (gel)	Saint-Sulpice de Faleyrens	Sables	160	170	10,1	9,7	6,0	3,08	4,2			6	52	1243	642	73	64
MOYENNE 2020			169	181	10,7	10,3	4,7	3,21	2,7			11	57	1284	726	72	59
MOYENNE 2019 (19-08-2019,6 parcelles)			129	170	10,1	9,7	6,2	3,10	4,4								

N° parcelles Cabernet franc			Poids (g) 100 baies	Sucres g/L	TAP 16,83 % vol.	TAP 17,5 % vol.	Acidité Totale g/L H ₂ SO ₄	pH	Acide Malique g/L	Azote assimilabl e (N) mg/l	Potassiu m (K+) mg/l	Indice Maturité Technolo gique	PEA (%) <i>Extractibilité des Anthocyanes</i>	Anthocya nes à pH 1 (mg/L) <i>Concentration totale Anthocyanes</i>	Anthocya nes à pH 3,2 (mg/L) <i>Concentration Anthocyanes facilement extractibles</i>	Richesse phénoliqu e	Maturité des pépins (%)
CF1	Puisseguin	Plareau argilo Calcaire	116	162	9,6	9,3	6,2	2,93	3,7			6					
CF2	Saint Emilion	Graves	110	159	9,5	9,1	5,1	3,01	1,6			11					
MOYENNE 17/08/2020			113	161	9,5	9,2	5,7	2,97	2,7			9					
MOYENNE 19/08/2019			Pas de prélèvements														

Rappel:

* L'Indice Maturité Technologique est calculé de la façon suivante: TAP-AT (Acidité Totale)- (2xAcide Malique)+10. Merlot: IMT <10 raisins non vinifiables, 10 à 14 potentiel faible, 15 à 17 potentiel moyen, 18 à 20 potentiel fort, >20 raisins surmûrs, Cabernet: IMT <10 raisins non vinifiables, 10 à 13 potentiel faible, 13 à 16 potentiel moyen, 16 à 18 potentiel fort, >18 raisins surmûrs

La méthode Glories permet de caractériser le potentiel phénolique grâce à différents indices :

- Le potentiel en anthocyanes total (ApH 1).
- Le potentiel extractible (ApH 3,2) correspond aux anthocyanes extractibles dans des conditions "classiques" de vinification.
- Le PEA% correspond au pourcentage d'anthocyanes qui peuvent être extraites lors d'une vinification classique. Il augmente au cours de la maturation.
- Le Mp% renseigne sur la maturité phénolique des pépins. Il diminue au cours de la maturation.

Commentaires Chambre d'Agriculture

La maturité est bien lancée. Ces premiers résultats montrent une tendance de précocité du millésime 2020 par rapport aux millésimes précédents. En effet, un avancement d'une semaine est possible. Le poids des baies est plutôt haut. La dégustation des baies reste encore fraîche avec une pulpe et une peau fermes. Les pepins sont verts et présentent des marbrures sur les parcelles les plus avancées.

Les premières indications sur ce millésime 2020 apportées par les indices Glories montrent que globalement le potentiel total en anthocyanes est moins important que le millésime 2019. L'extractibilité de ce potentiel semble, pour le moment, intéressante. Les pépins ne sont pas encore mûrs.