

CONTRÔLE DE MATURATION

Prélèvements du 9 septembre 2013

CEPAGE		MERLOT	SAUVIGNON
		Nombre de prélèvements	
		18	8
		9/9	9/9
TAP % Vol.	Mini	8.8	8.9
	Moyen	10.2	10.1
	Maxi	11.3	11.1
Acidité totale g/l [H2SO4]	Mini	5.83	5.14
	Moyen	7.18	6.44
	Maxi	8.55	8.13
pH	Mini	2.93	2.93
	Moyen	3.07	3.06
	Maxi	3.17	3.14
Acide Malique g/l	Moyen	6.5	6.2
Acide tartrique g/l		8.3	7.6
Poids de 100 baies g		141	146
Azote assimilable mg/l		133	157
Indice de Maturation		0	2

Commentaires au 10 septembre 2013.

Blanc sauvignon :

On observe des foyers de botrytis dans certaines parcelles souvent liés à des attaques de vers de grappe. La véraison est assez homogène.

La dégustation des baies montre un bon potentiel aromatique qui semble moins tardif que la maturité technologique. Celle-ci est en retard d'environ 14 jours par rapport au millésime 2012.

Le poids des baies est inférieur de 16% par rapport à 2012 au même stade de maturation.

Merlots :

Comme vous avez pu le constater le millésime est caractérisé par un millerandage important qui va conduire à des rendements faibles voir très faibles. On observe une grande hétérogénéité de véraison. Le retard de maturation est d'environ 14 jours par rapport à 2012, mais une charge plus faible peut permettre un certain rattrapage si les conditions climatiques sont favorables.

A ce jour, contrairement à ce que l'on aurait pu penser, compte tenu du faible nombre de baies par grappe, le poids des baies est inférieur en moyenne de 10% par rapport au millésime 2012. Seule 2 parcelles sur 18 ont des baies plus grosses qu'en 2012.

Cabernet Sauvignon :

A la vue des premières analyses, il semblerait que le niveau de maturation soit assez proche de celui des Merlots.

Les premières prévisions de date de récolte des rouges se situant après le 10 octobre, un feuillage en bon état est indispensable pour conduire la maturation à son terme.

P. AUDOIT / E. BARDON / L. GRIN / N. PIFFRE