

CEPAGE		MERLOT		CABERNET		COT		SAUVIGNON	
		Nombre de prélèvements							
		18		10		2		8	
		16/9	Evolution du 09/09 au 16/09	16/9	Evolution du 09/09 au 16/09	16/9	Evolution du 09/09 au 16/09	16/9	Evolution du 09/09 au 16/09
TAP % Vol.	Mini	9.7		8.9		9.7		10	
	Moyen	10.9	0.6	10.0	10.4	-0.4	10.8	0.71	
	Maxi	12.1		11.2		11.1		11.4	
Acidité totale g/l [H2SO4]	Mini	4.89		5.41		7.31		4.36	
	Moyen	6.09	-1.05	7.12	8.34	1.69	5.51	-0.93	
	Maxi	7.15		8.54		9.36		7.11	
pH	Mini	3.08		3.05		3.12		3.07	
	Moyen	3.19	0.12	3.14	3.14	0.07	3.16	0.11	
	Maxi	3.29		3.23		3.16		3.25	
Acide Malique g/l	Moyen	5.2	-1.2	7.0	9.7	2.7	5.0	-1.2	
Acide tartrique g/l		7.5	-0.8	7.6	6.9	0.2	7.0	-0.6	
Poids de 100 baies g		152	12	123	195	-24	160	15	
Azote assimilable mg/l		143	10	126	141	-16	159	1	
Indice de Maturation		4	4	-1	-8	-16	6	4	

Commentaires au 17 septembre 2013

Sauvignon :

De nouveaux foyers de botrytis apparaissent, l'état sanitaire des parcelles de sauvignon blanc les plus proches de la maturité se dégrade. A contrario, celui des sauvignons gris semble meilleur.

A cause des conditions climatiques défavorables, la maturation a évolué lentement. Le potentiel aromatique est hétérogène entre parcelles et même au sein d'une même parcelle.

Il est indispensable de surveiller l'état sanitaire et de commencer les prélèvements de maturation.

Certaines parcelles de blanc sont proches de la maturité recherchée pour l'élaboration de crémant. Il est donc urgent d'effectuer des prélèvements.

Merlot :

L'état sanitaire est bon. On observe cependant quelques foyers de botrytis dans certaines parcelles. Comme pour le sauvignon, la maturation a évolué lentement. La maturité technologique est en moyenne en retard de plus de 15 jours par rapport à 2012. Cette moyenne cache de fortes disparités selon les parcelles. Le poids moyen des baies est proche de celui observé en 2012 au même stade de maturation.

Cabernets :

L'état sanitaire est bon. La véraison est homogène. Le retard moyen de maturation est également de plus de 15 jours par rapport à 2012.

Les conditions climatiques seront-elles favorables fin octobre pour assurer leur maturation?

- Les cahiers des charges des ODG imposent des contrôles par cépage et par ilots.
- Prochain prélèvement le 23 septembre.

Nous vous renouvelons notre invitation à l'Assemblée Générale de votre œnocentres SAINT-SAVIN
LE 19 SEPTEMBRE à 15 HEURES Salle des Halles à St Savin

Nous vous présenterons le site internet de votre œnocentres.

RETOURNER VOTRE CONTRAT D'ADHESION.
œnocentres SAINT-SAVIN sera ouvert le samedi matin à partir du 21/09.

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