

CEPAGE		MERLOT		CABERNETS		COT		SAUVIGNON	
		Nombre de prélèvements							
		17		9		2		7	
		23/9	Evolution du 16/09 au 23/09	23/9	Evolution du 16/09 au 23/09	23/9	Evolution du 16/09 au 23/09	23/9	Evolution du 16/09 au 23/09
TAP % Vol.	Mini	10.8		10		10.4		10.5	
	Moyen	11.7	0.8	10.8	0.8	11.0	0.6	11.5	0.8
	Maxi	12.7		11.7		11.6		12.4	
Acidité totale g/l [H2SO4]	Mini	4.54		5.36		6.52		4.26	
	Moyen	5.75	-0.34	6.87	-0.25	7.31	-1.03	5.43	-0.13
	Maxi	6.63		7.67		8.09		6.44	
pH	Mini	3.09		3.04		3.11		3.04	
	Moyen	3.17	-0.02	3.12	-0.03	3.14	-0.01	3.13	-0.03
	Maxi	3.25		3.18		3.16		3.23	
Acide Malique g/l	Moyen	4.3	-0.9	6.2	-0.8	8.0	-1.7	4.0	-1.0
Acide tartrique g/l		7.2	-0.3	7.4	-0.2	6.5	-0.4	7.0	0.0
Poids de 100 baies g		152	0	125	2	192	-3	159	-2
Azote assimilable mg/l		139	-4	123	-3	134	-7	141	-11
Indice de Maturation		6	2	1	3	-2	6	7	2
		Nombre de prélèvements							
		4		3					
Anthocyanes à pH1 mg/l		1424		1673					
Anthocyanes à pH3.2 mg/l		704		751					
dTpep		23		19					
PAE%		50		45					
MP%	45		39						
RPT	51		49						

Commentaires au 24 septembre 2013

Sauvignon :

Cette année, c'est l'état sanitaire qui "fixe" la date de récolte, de ce fait certaines parcelles sont déjà vendangées. Il faut être vigilant car la progression du botrytis est parfois très rapide. Surveiller chaque parcelle quotidiennement. Malgré les conditions climatiques peu favorable de la semaine dernière, la maturité poursuit son évolution. Le potentiel aromatique est hétérogène (neutre à fruité).

Dans certaines parcelles où l'état sanitaire est satisfaisant, il faudra attendre la semaine prochaine pour prendre une décision de récolte.

Merlot :

L'état sanitaire se dégrade nettement dans certaines parcelles où des conditions défavorables se cumulent (plantes, vigueur excessive, sol filtrant et/ou travaillé, attaque de tordeuses, entassement du raisin, pluviométrie excessive). L'écart de maturation de 15 jours par rapport à 2012 persiste. Même si la teneur en acide malique reste élevée, les concentrations en IBMP (poivron vert) restent faibles.

Le potentiel en anthocyanes est un peu inférieur à celui observé en 2012 et l'extractibilité est plutôt bonne. A la dégustation, les pellicules sont épaisses et le potentiel aromatique encore faible.

Comme pour le sauvignon, l'évolution de la maturation est notable et devrait avancer plus rapidement avec les conditions climatiques de cette semaine.

Cabernet sauvignon:

Bon état sanitaire.

Comme pour le merlot, le retard de maturation moyen est encore de 15 jours. L'évolution de la maturation est plus lente que pour le merlot certainement en relation avec une charge plus importante.

Le potentiel en anthocyanes est inférieur à celui observé en 2012, mais l'extractibilité est encore faible.

- Les cahiers des charges des ODG imposent des contrôles par cépage et par ilots.
- Prochain prélèvement le 30 septembre.

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

Retourner votre contrat d'adhésion.