

CEPAGE		MERLOT		CABERNET		COT	
		Nombre de prélèvements					
		17		9		2	
		30/9	Evolution du 23/09 au 30/09	25/9	Evolution du 23/09 au 30/09	25/9	Evolution du 23/09 au 30/09
TAP % Vol.	Mini	11.0		10.3		11.1	
	Moyen	11.9	0.3	10.9	0.2	11.6	0.6
	Maxi	13.1		12		12	
Acidité totale g/l [H2SO4]	Mini	3.87		4.47		5.00	
	Moyen	4.88	-0.87	5.82	-1.05	5.70	-1.61
	Maxi	5.51		6.56		6.39	
pH	Mini	3.12		3.11		3.19	
	Moyen	3.23	0.06	3.19	0.07	3.21	0.08
	Maxi	3.33		3.27		3.23	
Acide Malique g/l		3.4	-0.8	5.1	-1.1	6.0	-2.0
Acide tartrique g/l		6.5	-0.6	6.7	-0.8	5.9	-0.7
Poids de 100 baies g		156	3	130	5	218	26
Azote assimilable mg/l		142	3	125	2	117	-17
Indice de Maturation		10	4.1	5	3.6	4	8.0
		Nombre de prélèvements					
		3		3			
Anthocyanes à pH1 mg/l	Moyen	1454	30	1746	73		
Anthocyanes à pH3.2 mg/l		714	10	782	31		
dTpep		22.5	-0.5	16.7	-2.3		
PEA%		50	0	45	0		
MP%		44	-1	35	-4		
RPT		51	0	48	-1		

Commentaires au 1er octobre 2013

Merlot :

La maturation évolue lentement, le chargement en sucre est faible mais les teneurs en acide malique baissent fortement (-20%), sans augmentation significative du poids moyen des baies.

Rares sont les parcelles où on ne trouve pas de foyers de botrytis. De nombreuses parcelles doivent être récoltées avant la fin de la semaine.

Malbec :

Les malbecs sont un peu plus sains que les merlots et leur maturation évolue plus rapidement.

Cabernet sauvignon:

L'évolution de la maturation est identique à celle des merlots avec un retard de 8 à 10 jours.

On observe aussi des foyers de botrytis dans de nombreuses parcelles.

Pour tous les cépages rouges :

L'écart de maturation par rapport à 2012 est d'environ 18 jours.

Dans la plupart des parcelles, c'est l'état sanitaire qui déterminera la date de récolte, la maturité ne sera pas atteinte.

Il est impératif de surveiller quotidiennement chaque parcelle et d'anticiper en fonction des délais de récolte.

Dans le cas de vendange botrytisée, il est souhaitable d'isoler les jus de benne et les saignées (très riches en laccase) et de les traiter avec des colles à base de protéines végétales et éventuellement PVPP (Pas de PVPP en bio). Voir avec votre œnologue.

- Les cahiers des charges des ODG imposent des contrôles par cépage et par ilots.

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

Retourner votre contrat d'adhésion.