

## INFORMATIONS GENERALES

Il est souhaitable d'effectuer des prélèvements sur vos parcelles destinées à l'élaboration de base crémant. Certaines seront récoltées fin de semaine voir début de l'autre.

N'hésitez pas à contacter votre œnologue qui peut intervenir pour déguster les baies et vous apporter un soutien technique.

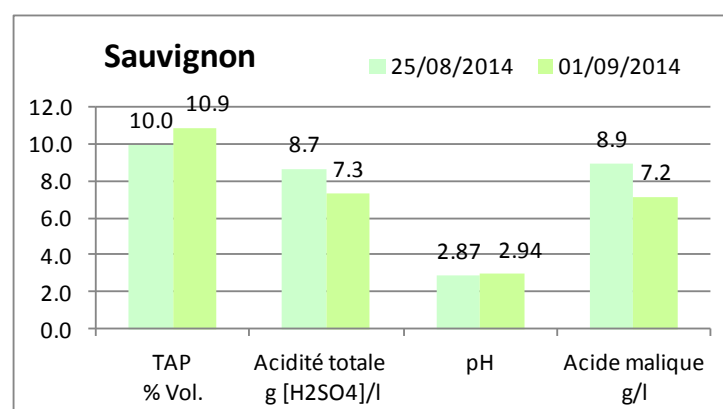
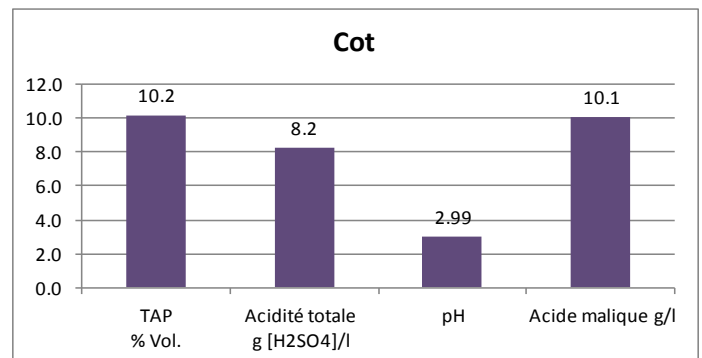
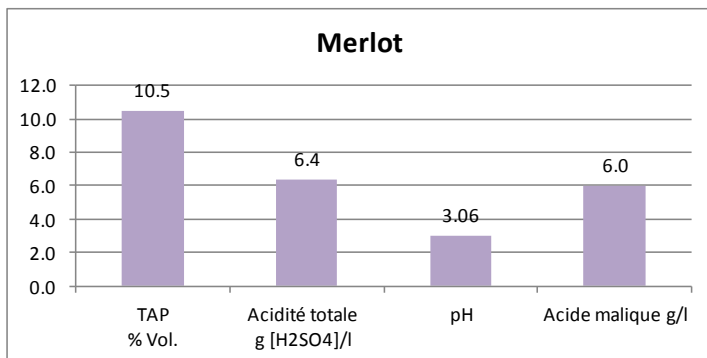
## CONTRÔLE DE MATURATION

### Sauvignon :

- On note une bonne progression de la maturité. Le TAV a augmenté, en moyenne, de 0.9% Vol.
- Baisse significative de l'acidité totale qui s'explique par la dégradation de l'acide malique.
- De façon générale, l'état sanitaire reste bon même si l'on observe de nouveaux foyers.
- A la dégustation, il reste beaucoup de baies en retard de maturation (arômes végétaux type asperge).

### Merlot/Cot :

- On observe un poids des baies assez important (presque 220 g pour 100 baies) et une teneur en acide malique élevée.
- L'état sanitaire des raisins est globalement bon. Le feuillage est, quand à lui, plus problématique (attaques de mildiou et/ou cicadelles des grillures). Dans certains cas, on observe une défoliation importante. Sur les parcelles ayant une hauteur de feuillage suffisante, un effeuillage thermique peut être envisagé.
- Sur de vieilles parcelles de MN, on remarque de la coulure et du millerandage. La maturité est hétérogène.



CEPAGE	SECTEUR	TAP % Vol.	Acidité totale g [H2SO4]/l	pH	Acide malique g/l	Poids de 100 baies	Acide tartrique g/l	Azote Assimilable mg/l	Indice de maturation
	BLAYE	10.9	6.1	3.05	5.4	177	7.7	104	-4.0
	BOURG	10.1	6.8	3.02	6.0	202	7.7	90	7.0
Merlot	ST CIERS	10.2	6.4	3.11	6.4	206	7.5	166	0.5
	ST SAVIN	10.3	6.6	2.98	7.5	168	7.4	80	0.5
	ST ANDRE	11.1	5.8	3.04	5.0	164	7.7	102	5.3
	FRONSAC	9.9	6.6	3.09	6.6	191	7.3	157	0.0
	<b>Moyenne</b>	<b>10.5</b>	<b>6.4</b>	<b>3.06</b>	<b>6.0</b>	<b>182</b>	<b>7.6</b>	<b>120</b>	<b>2</b>
	<b>Min</b>	9.2	5.5	2.94	4.3	157	7.3	70	-4
	<b>Max</b>	11.4	7.8	3.13	8.2	218	8.25	175	7
Cot	BLAYE	10.6	7.9	3.04	9.8	246	6.6	140	-7.5
	BOURG	9.1	9.4	2.92	11.9	232	7.1	114	-15.0
	FRONSAC	9.2	9.3	3.01	12.2	232	6.9	160	-15
	<b>Moyenne</b>	<b>10.2</b>	<b>8.2</b>	<b>2.99</b>	<b>10.1</b>	<b>229</b>	<b>6.8</b>	<b>126</b>	<b>-9</b>
	<b>Min</b>	9.1	7.0	2.92	8.2	226	6.5	114	-15
<b>Max</b>	11.2	9.4	3.06	12.2	266	7.05	160	-3	
Sauvignon	ST CIERS	10.9	7.3	3.0	7.4	191	7.8	177	-0.8
	ST SAVIN - BLAYE	11.3	6.7	2.9	6.2	180	7.7	105	1.5
	BOURG	9.9	8.2	2.86	8.1	176	7.75	112	-4
	<b>Moyenne</b>	<b>10.9</b>	<b>7.3</b>	<b>2.94</b>	<b>7.2</b>	<b>186</b>	<b>7.8</b>	<b>147</b>	<b>-0.6</b>
	<b>Min</b>	9.9	6.3	2.85	5.5	166	7.1	86	-4
<b>Max</b>	11.6	8.2	3.02	8.1	193	8.4	219	4	

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.