

INFORMATIONS GENERALES

- Important: **le laboratoire sera ouvert le samedi 13 Septembre de 8 à 11 h.**
- Commencer vos prélèvements pour les parcelles destinées à l'élaboration de vins rosés.
- La demande d'enrichissement par sucrage à sec (chaptalisation) à hauteur de 1.5% VOL pour les Bordeaux blanc sec, blanc avec sucres résiduels, rosé, claret et crémants rosé et blanc a été validée par l'arrêté préfectorale du 5 Septembre 2014.

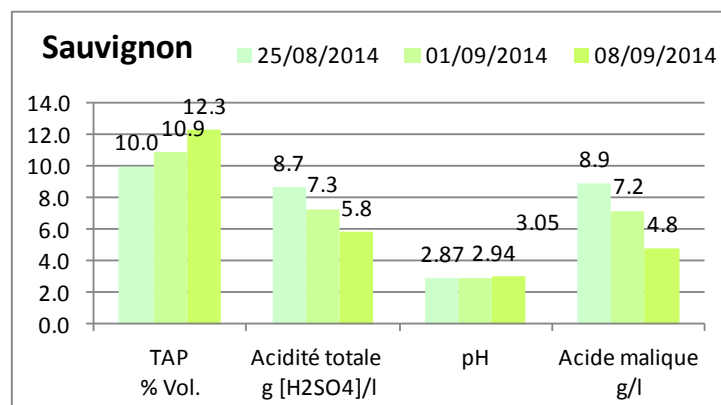
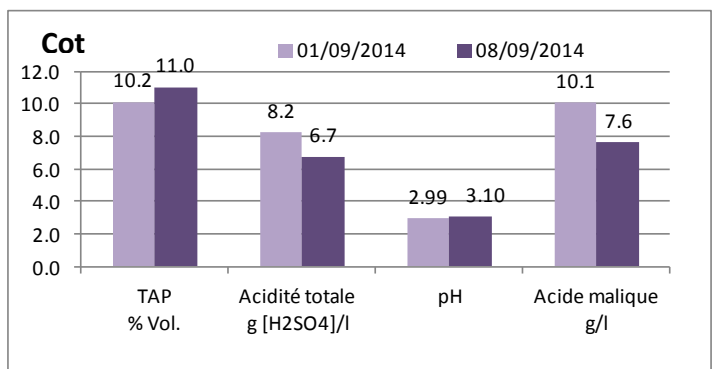
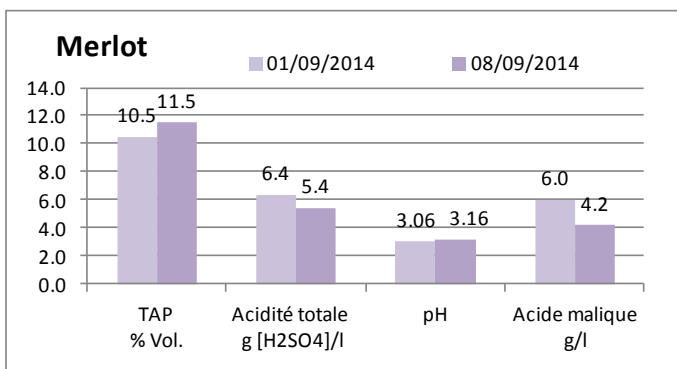
CONTRÔLE DE MATURATION

Sauvignon :

- Très bonne évolution des TAP (+1.4% VOL) grâce aux bonnes conditions climatiques de ces derniers jours.
- Baisse notable de l'acidité totale grâce à la dégradation de l'acide malique.
- Présence de foyers de pourriture grise et aigre. Soyez vigilant et réactif.
- Les récoltes de Sauvignon ont commencé. Pour ceux qui recherchent des profils thiols très mûrs, il faut, dans la plupart des cas, encore attendre.

Merlot/Cot :

- Bonne progression des TAP.
- A l'instar des Sauvignons, baisse notable de l'acidité totale. La teneur en acide malique reste cependant encore élevée.
- Le poids des baies est toujours élevé mais stable pour les MN. Prévoir des saignées au moment de l'encuvage.
- Teneur en anthocyanes moyenne.
- L'état sanitaire est bon.
- A la dégustation, les baies sont charnues et encore fermes, les pellicules très épaisses, la pulpe gélatineuse et acide. le pépin vert/marron. On perçoit sur les baies les plus mûres, des arômes fruités assez intéressants.
- Suivez attentivement les parcelles destinées au rosé de pressurage.



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	Anthocyanes mg/l
Merlot	BLAYE	11.9	5.3	3.14	3.9	184	7.9	102	9	264
	BOURG	11.1	5.7	3.13	4.5	221	8.1	115	6	165
	ST CIERS	11.3	5.7	3.22	4.9	201	8.1	186	6	232
	ST SAVIN	11.3	5.6	3.10	5.2	183	7.9	90	5	222
	ST ANDRE	12.0	5.0	3.14	3.3	165	7.8	93	10	
	FRONSAC	11.0	5.3	3.21	4.3	185	7.5	169	7	286
	Moyenne	11.5	5.4	3.16	4.2	185	7.8	125	8	245
	Min	10.5	4.6	3.07	2.9	160	7.2	77	4	165
Max	12.7	6.5	3.27	5.7	221	8.5	205	12	306	
Evolution	10%	-15%	3%	-30%	2%	3%	5%		18%	
Cot	BLAYE	11.5	6.3	3.12	7.0	267	6.8	122	2	283
	BOURG	10.9	7.3	3.06	8.2	242	7.0	119	-2	286
	FRONSAC	10.3	7.0	3.10	8.3	239	6.6	149	-4	172
	Moyenne	11.0	6.7	3.10	7.6	254	6.8	128	-1	247
	Min	10.3	5.5	3.06	5.4	239	6.6	112	-4	172
	Max	12	7.3	3.14	8.6	283	7	149	6	286
Evolution	12%	-22%	3%	-30%	6%	0%	-7%		44%	
Sauvignon	ST CIERS	11.9	6.0	3.04	5.3	192	7.7	125	5	
	ST SAVIN - BLAYE	12.5	5.8	3.06	5.0	194	7.7	164	7	
	BOURG	12.1	5.91	3.07	5.1	193	7.8	194	6	
	Moyenne	12.3	5.8	3.05	4.8	184	7.8	143	7	
	Min	11.4	5.1	2.97	3.7	148	7.6	78	3	
	Max	12.8	6.63	3.09	5.8	195	8.2	194	10	
Evolution	13%	-20%	3%	-33%	-1%	1%	-2%			

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.