

INFORMATIONS GENERALES

- Le laboratoire sera ouvert samedi prochain de 8h à 12h.
- L'Assemblée Générale de l'ODG Blaye Côtes de Bordeaux se déroulera le Vendredi 19 Septembre à la salle des fêtes de St Paul (16h).

CONTRÔLE DE MATURATION

Sauvignon :

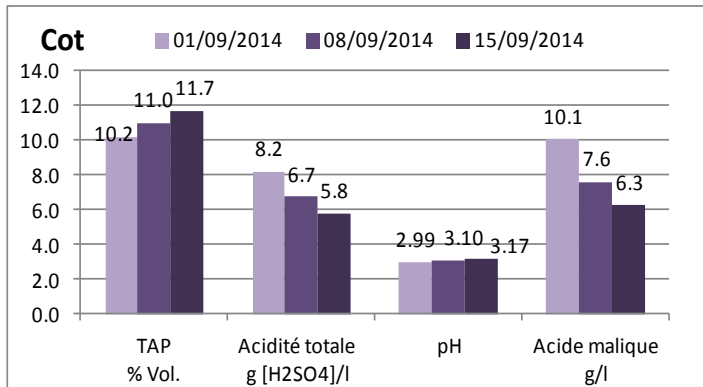
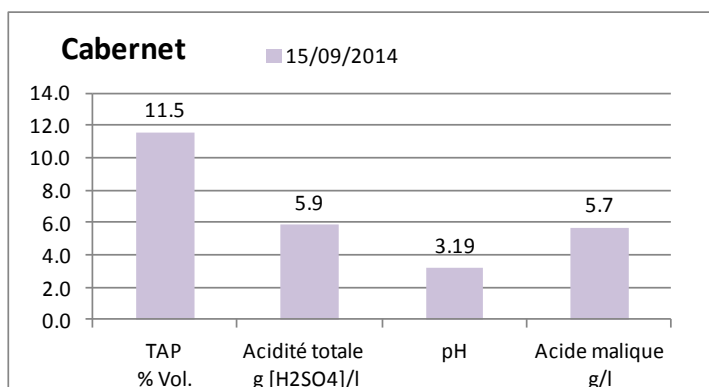
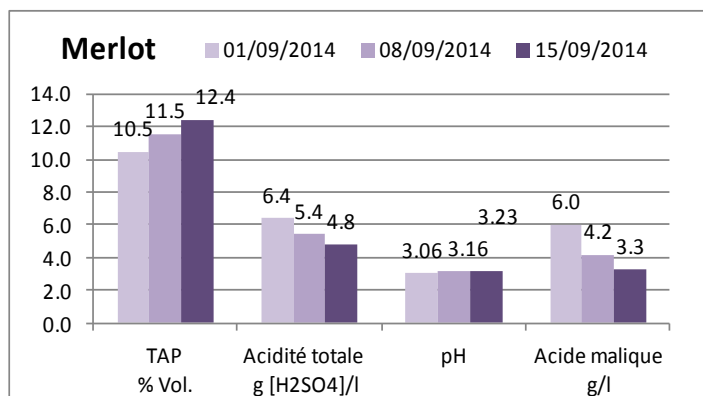
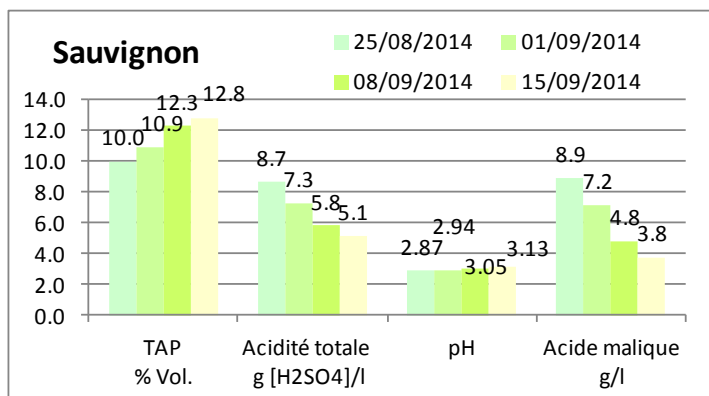
- Bonne évolution du TAP.
- On observe de nouveaux foyers de botrytis mais rien de préoccupant.
- Le pic "Thiols mûrs" se fait attendre. Les vendanges vont continuer cette fin de semaine et se poursuivre début de semaine prochaine.

Merlot/Cot :

- Baisse notable de l'acide malique.
- Très bon état sanitaire.
- Très bon potentiel en anthocyanes (extractibles et totaux). C'est encourageant mais il faut attendre! La pellicule est encore épaisse.
- Dans la plupart des cas nous sommes sur un profil "fruit frais".

Cabernet Sauvignon :

- Bon potentiel
- Bon état sanitaire.
- A la dégustation, sur certaines parcelles, les baies sont acides mais révèlent peu d'arômes pyraziques.



MATURITE TECHNOLOGIQUE

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	12.7	4.8	3.20	2.9	179	8.0	133	12	324
	BOURG	11.8	5.0	3.21	3.7	207	7.9	138	9	209
	FRONSAC	12.1	4.9	3.28	3.8	187	7.3	209	10	330
	ST ANDRE	12.9	4.5	3.17	2.5	164	7.7	111	13	
	ST CIERS	12.3	4.7	3.32	3.7	199	8.0	218	11	293
	ST SAVIN	12.0	4.9	3.19	4.0	183	7.3	124	9	242
	Moyenne	12.4	4.8	3.23	3.3	183	7.7	156	11	297
	Min	11.5	4.3	3.13	2.0	149	6.8	98	8	209
	Max	13.4	5.3	3.37	4.3	207	8.4	247	15	389
Evolution	8%	-12%	2%	-21%	-1%	-1%	25%	42%	21%	
Cot	BLAYE	12.1	5.3	3.20	5.5	261	6.5	141	6	
	BOURG	11.4	6.2	3.13	6.8	243	6.8	135	2	
	FRONSAC	11.2	6.4	3.15	7.3	237	6.5	183	0	
	Moyenne	11.7	5.8	3.17	6.3	251	6.6	150	4	
	Min	11.2	4.5	3.13	4.2	229	6.4	132	0	
	Max	12.7	6.4	3.23	7.3	294	6.8	183	10	
	Evolution	6%	-14%	2%	-18%	-1%	-3%	17%		
Cabernet	BLAYE	12.1	5.3	3.16	4.1	131	7.7	128	9	
	BOURG	11.1	6.5	3.18	6.8	131	7.1	98	1	
	ST CIERS	11.1	5.5	3.20	5.3	133	7.4	113	5	
	ST SAVIN	11.4	6.3	3.23	7.0	132	7.1	113	1	
	Moyenne	11.5	5.9	3.19	5.7	132	7.3	115	4	
	Min	11.1	5.1	3.11	3.9	122	7.0	86	0.0	
	Max	12.3	6.5	3.25	7.4	142	8.1	146	9.0	
Sauvignon	ST CIERS	12.2	5.5	3.09	4.7	203	6.5	169	7	
	ST SAVIN - BLAYE	13.2	4.9	3.17	3.4	197	7.1	193	12	
	BOURG	13	5.01	3.18	4	188	7.5	226	10	
	Moyenne	12.8	5.1	3.13	3.8	188	7.0	185	10	
	Min	12.2	4.7	3.04	3.1	177	5.1	139	7	
	Max	13.3	5.74	3.20	4.6	200	7.9	226	12	
	Evolution	5%	-12%	3%	-22%	2%	-10%	29%	46%	

MATURITE PHENOLIQUE

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 1 mg/l	Anthocyanes ph 3,2 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BOURG	752	1236	61	48	58
	FRONSAC	973	1896	51	30	56
	ST CIERS	1117	2497	45	22	57
	ST SAVIN	754	1421	53	46	56
	Moyenne	899	1763	53	37	57

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.