

INFORMATIONS GENERALES

- Le laboratoire sera ouvert samedi de 8 h à 12 h.
- Parcelles impactées par la grêle: autorisation d'augmentation du TAP naturel fixée à 1% Vol.
- **Rosé** : il est encore temps, sur les parcelles tardives de merlot, d'élaborer des rosés. Ne pas attendre.

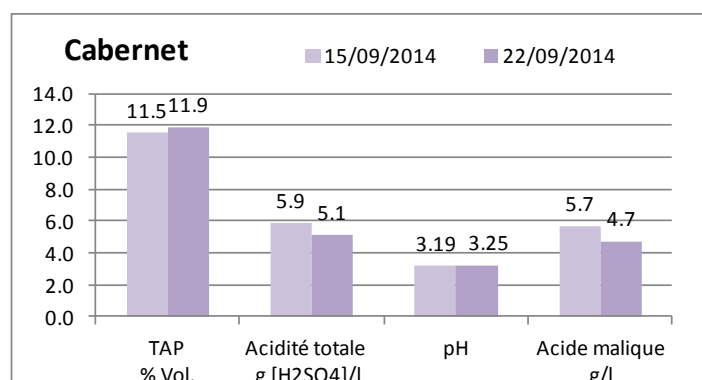
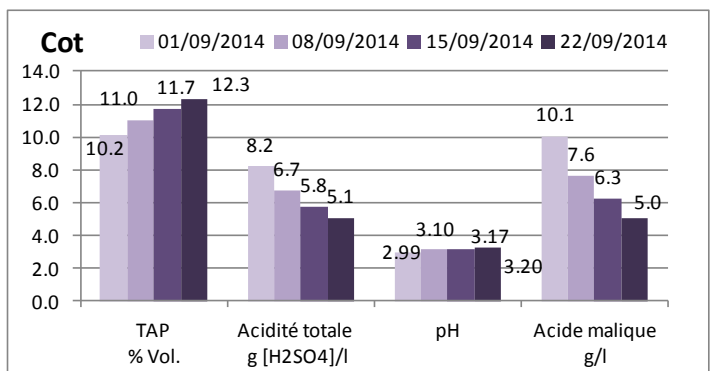
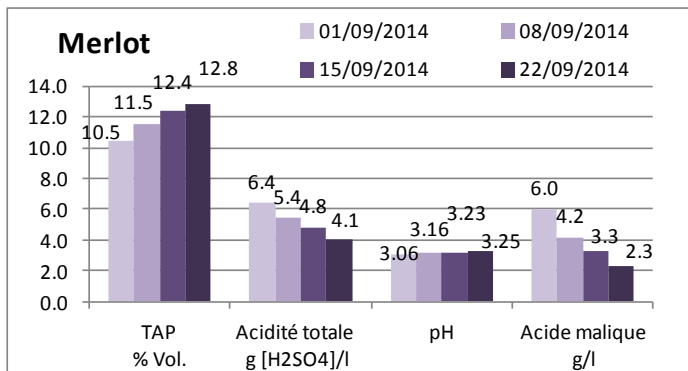
CONTRÔLE DE MATURATION

Merlot/Cot :

- Faible évolution du TAP et baisse notable de l'acidité totale essentiellement causée par la dégradation de l'acide malique. Certaines parcelles ont atteint leur maturité technologique.
- A la dégustation, les pellicules restent épaisses même si elles s'affinent. Le caractère fruité est de plus en plus présent. On commence à percevoir des arômes de fruits mûrs voir confiturés sur certaines baies.
- La récolte des parcelles présentant des symptômes de flétrissement des baies et d'assèchement des rafles débiteront en fin de semaine.
- On constate sur certaines parcelles (précoces ou sur terroirs filtrants) la présence de foyers de botrytis. Soyez vigilants et réactifs.

Cabernet Sauvignon :

- Evolution favorable de la maturation.
- Bon état sanitaire.
- Eliminer les verjus.



MATURITE TECHNOLOGIQUE

CEPAGE	SECTEUR	TAP % Vol.	Acidité totale g [H2SO4]/l	pH	Acide malique g/l	Poids de 100 bAJes	Acide tartrique g/l	Azote Assimilable mg/l	Indice de maturation	Anthocyanes mg/l
Merlot	BLAYE	13.2	4.0	3.25	2.2	183	7.0	131	15	268
	BOURG	12.2	4.4	3.26	2.6	192	7.2	141	13	171
	FRONSAC	12.5	4.1	3.30	2.7	184	6.8	207	13	273
	ST ANDRE	13.2	4.0	3.19	1.8	165	7.2	118	15	
	ST CIERS	12.7	4.0	3.29	2.0	187	7.1	205	15	
	ST SAVIN	12.4	3.9	3.25	2.7	179	6.8	126	13	207
	Moyenne	12.8	4.1	3.25	2.3	180	7.0	152	14	247
	Min	11.9	3.6	3.14	1.3	151	6.1	103	11	171
	Max	14.1	4.6	3.35	3.2	205	7.8	247	18	307
	Evolution	3%	-15%	1%	-29%	-1%	-9%	-3%	30%	-17%
Cot	BLAYE	12.6	4.8	3.22	4.7	256	6.4	132	8	
	BOURG	12.1	5.5	3.15	5.3	229	7.1	111	6	
	FRONSAC	12.1	5.3	3.22	5.3	226	6.4	162	6	
	Moyenne	12.3	5.1	3.20	5.0	242	6.6	134	7	
	Min	11.9	4.2	3.15	3.8	226	6.1	111	5	
	Max	13.2	5.5	3.23	5.6	270	7.1	162	11	
	Evolution	5%	-12%	1%	-20%	-3%	0%	-10%	100%	
Cabernet	BLAYE	12.6	4.9	3.19	3.5	140	7.2	122	11	
	BOURG	11.3	5.1	3.28	4.9	132	6.4	105	6	
	ST CIERS	12.1	4.2	3.28	3.4	130	6.2	111	11	
	ST SAVIN	11.8	5.4	3.29	5.9	134	6.4	105	5	
	Moyenne	11.9	5.1	3.25	4.7	134	6.7	130	7	
	Min	10.6	4.2	3.15	3.3	124	6.1	79	3	
	Max	12.7	5.8	3.32	6.1	144	7.2	276	11	
	Evolution	3%	-13%	2%	-17%	2%	-8%	13%	74%	

MATURITE PHENOLIQUE

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BOURG	633	1202	53	51	51
	FRONSAC	845	1954	43	35	52
	ST SAVIN	693	1465	47	50	55
	Moyenne	724	1540	48	45	53
	Evolution	-12%	1%	-13%	10%	-7%
Cabernet	BOURG	966	2156	45	31	56
	ST SAVIN	988	2281	43	19	49
	ST ANDRE	1039	2767	38	24	55
	Moyenne	998	2401	42	25	53

L'EQUIPE D'œNOCENTRES SAINT-SAVIN.