

INFORMATIONS GENERALES

- Le laboratoire sera ouvert samedi de 8 h à 12 h.
- Autorisation d'augmentation du TAV de 1% vol. pour les autres cépages que Merlot N, Cabernet Franc N et Cot N pour les appellations Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Blaye, Côtes de Bordeaux, Blaye Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg; autres cépages que Merlot N pour les appellations Saint Emilion, Montagne Saint Emilion, Pomerol, Lalande de Pomerol, Fronsac, Canon Fronsac; IGP Atlantique (tous cépages) et VSIG (Cabernet Sauvignon, Carménère, PV) (voir arrêté préfectoral du 3/10 pour les autres appellations).

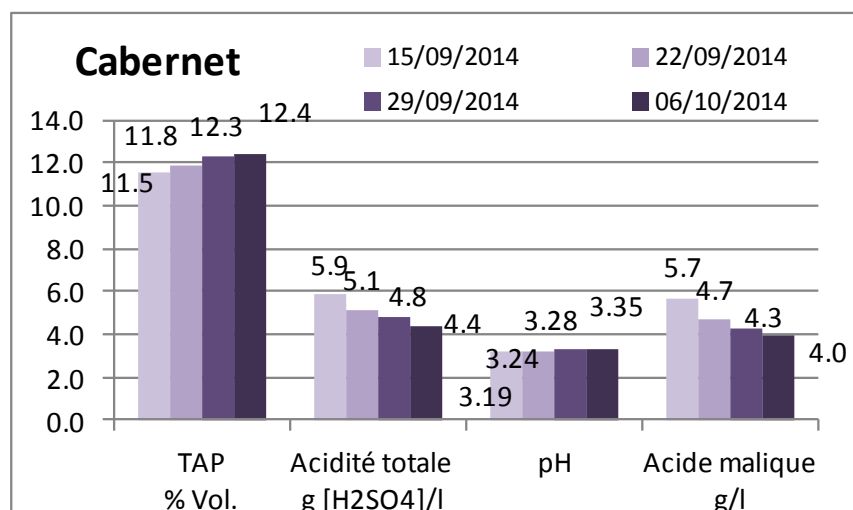
INFORMATIONS TECHNIQUES

- On observe, sur de nombreuses cuves de MN et de COT, des rapports Marc/Jus déséquilibrés. Il est vivement conseillé d'effectuer des saignées le plus tôt possible pour rétablir ce rapport.
- ⚠ Forte fermentescibilité des moûts. Ne tardez pas à lever. Risque de départ en fermentation spontanée par des levures indigènes.
- Privilégiez de forts remontages en début de FA puis ralentissez progressivement pour éviter l'extraction de tanins de pépins (ils sont nombreux et pas toujours mûrs).

CONTRÔLE DE MATURATION

Cabernet Sauvignon :

- On constate une faible évolution de la maturité technologique. Le TAP a gagné 0.1%VOL et l'acidité totale a diminué de 8% grâce à la dégradation de l'acide malique.
- Les maturités aromatique et phénolique évoluent dans le bon sens. Cependant, à la dégustation des baies, la pellicule reste encore ferme et la pulpe acide.
- On observe, sur certaines parcelles, le développement de nouveaux foyers de botrytis.



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
Cabernet	BLAYE	12.9	4.3	3.44	4.7	139	5.0	84	9
	BOURG	12.2	4.3	3.36	3.8	131	5.1	130	10
	FRONSAC	11.6	5.1	3.29	4.6	139	5.8	193	8
	ST ANDRE	13.4	4.2	3.28	2.9	141	5.6	141	13
	ST CIERS	12.7	3.7	3.39	3.0	139	4.7	139	13
	ST SAVIN	12.3	4.3	3.38	4.1	126	5.1	120	10
	Moyenne	12.4	4.4	3.35	4.0	135	5.3	140	10
	Min	11.1	3.7	3.20	2.9	123	4.7	84	5
	Max	13.4	5.2	3.44	5.3	147	6.0	275	13
Evolution	1%	-8%	3%	-7%	2%	-15%	-11%	13%	

MATURITE PHENOLIQUE

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Cabernet	BOURG	969	2005	48	33	57
	ST SAVIN	840	1723	49	25	45
	ST ANDRE	1088	2655	41	27	59
	ST CIERS	1183	2543	47	23	61
	Moyenne	1020	2232	46	27	56
	Evolution	-1%	-6%	5%	9%	1%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.