

INFORMATIONS GENERALES

- Le laboratoire sera ouvert samedi de 8 h à 12 h.
- Autorisation d'augmentation du TAV de 0,5% vol. pour les cépages 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, Saint Emilion, Montagne Saint Emilion, Pomerol, Lalande de Pomerol, Fronsac, Canon Fronsac et VSIG (voir arrêté préfectoral du 26/09 pour les autres appellations).

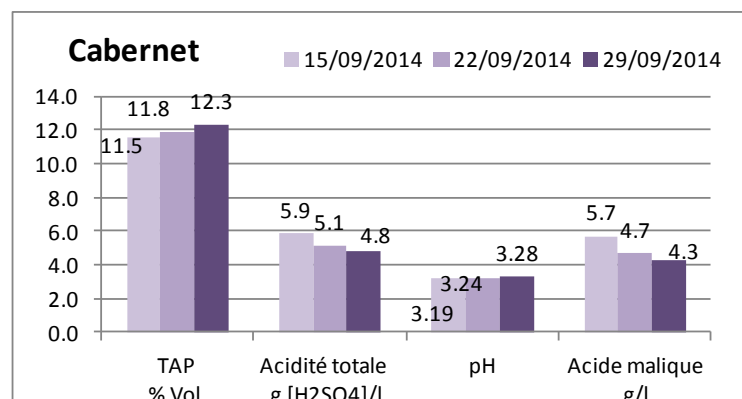
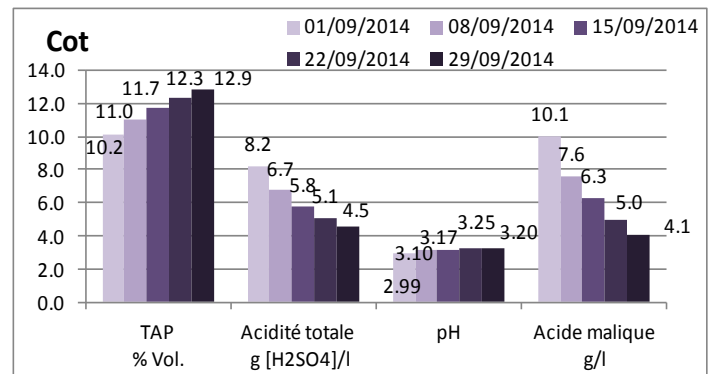
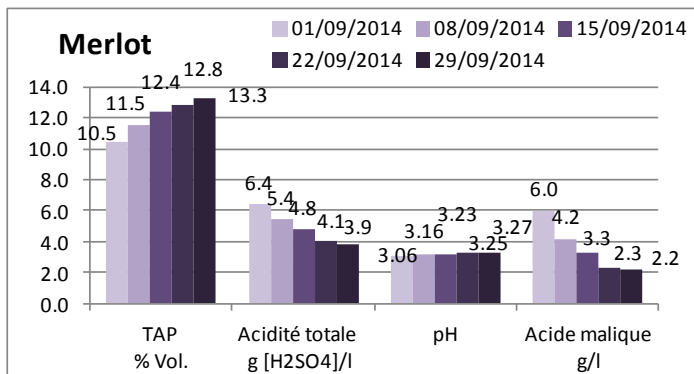
CONTRÔLE DE MATURATION

Merlot/Cot :

- La récolte de MN se poursuit. Certaines parcelles ont atteint leurs maturités technologiques et phénoliques. La date de récolte se décidera parcelle par parcelle en raison d'une importante hétérogénéité du niveau de maturité.
- On observe, dans certains cas, de nouveaux foyers de botrytis et, parfois, de la pourriture acide. La fréquence peut être importante. L'évolution de l'état sanitaire dictera le moment de la récolte.
- Les premières cuves en cours de fermentation présentent des couleurs soutenues, des teintes vives. Les arômes sont assez fruités. Pour les vins issus de thermovinification, soyez attentif sur la durée de macération, l'extraction des tanins est assez rapide.

Cabernet Sauvignon :

- Bon état sanitaire.
- Acidité présente à la dégustation. La pellicule s'affine et on observe une bonne maturation des pépins.



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	13.6	3.9	3.25	2.1	178	6.6	162	16	345
	BOURG	12.7	4.1	3.27	2.6	213	6.5	170	13	237
	FRONSAC	13.1	3.8	3.32	2.6	173	5.5	239	14	400
	ST ANDRE	13.6	3.7	3.22	1.5	160	5.9	153	17	
	ST CIERS	13.4	3.6	3.31	1.8	184	6.2	237	16	
	ST SAVIN	12.8	4.0	3.24	2.7	174	5.7	151	14	260
	Moyenne	13.3	3.9	3.27	2.2	176	6.1	183	15	322
	Min	12.1	3.5	3.19	1.3	150	4.3	142	12	237
	Max	14.3	4.5	3.37	3.0	213	6.8	273	18	415
Evolution	4%	-5%	0%	-6%	-3%	-13%	20%	6%	8%	
Cot	BLAYE	13.2	4.2	3.27	3.7	259	5.6	146	12	
	BOURG	12.8	4.8	3.22	4.3	234	6.5	139	9	
	FRONSAC	12.4	4.9	3.25	4.6	226	5.7	205	8	
	Moyenne	12.9	4.5	3.25	4.1	245	5.9	159	10	
	Min	12.4	3.8	3.22	2.9	226	5.4	129	8	
	Max	13.8	4.9	3.27	4.6	268	6.5	205	14	
	Evolution	4%	-11%	1%	-19%	1%	-11%	0%	43%	
Cabernet	BLAYE	12.7	4.9	3.24	4.0	142	6.2	126	10	
	BOURG	11.9	4.7	3.32	4.4	130	6.0	139	8	
	ST CIERS	12.6	4.4	3.28	3.5	136	6.3	136	11	
	ST SAVIN	12.5	4.8	3.30	4.7	124	5.8	137	8	
	Moyenne	12.3	4.8	3.28	4.3	133	6.1	160	9	
	Min	10.8	4.4	3.15	2.4	122	5.5	118	4	
	Max	13.0	5.3	3.32	5.8	143	6.9	300	14	
	Evolution	4%	-6%	1%	-10%	-1%	-9%	23%	22%	

MATURITE PHENOLIQUE

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BOURG	672	1258	53	49	52
	FRONSAC	888	1855	48	33	53
	ST SAVIN	745	1344	55	48	57
	Moyenne	768	1486	52	43	54
	Evolution	6%	-4%	10%	-4%	3%
Cabernet	BOURG	1019	2227	46	29	57
	ST SAVIN	1024	2110	49	18	50
	ST ANDRE	961	2545	38	31	56
	ST CIERS	1132	2590	44	21	57
	Moyenne	1034	2368	44	25	55
	Evolution	0%	-4%	6%	5%	2%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.