

INFORMATIONS GENERALES

⚠ Important: le laboratoire sera ouvert le samedi 5 Septembre de 8 à 12 h.

- ✓ Le ramassage des bases crémants doit s'achever cette semaine.

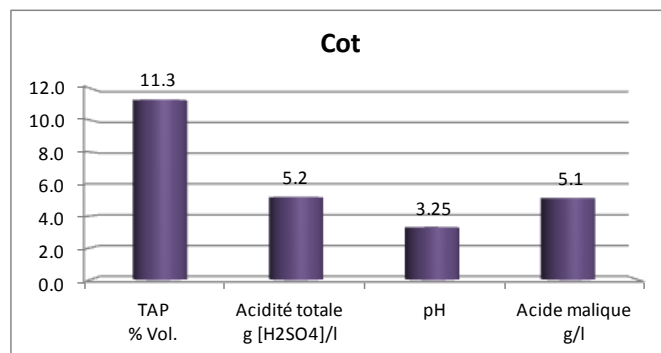
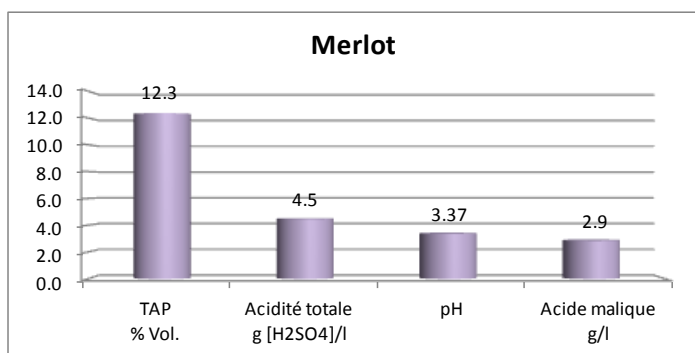
CONTRÔLE DE MATURATION

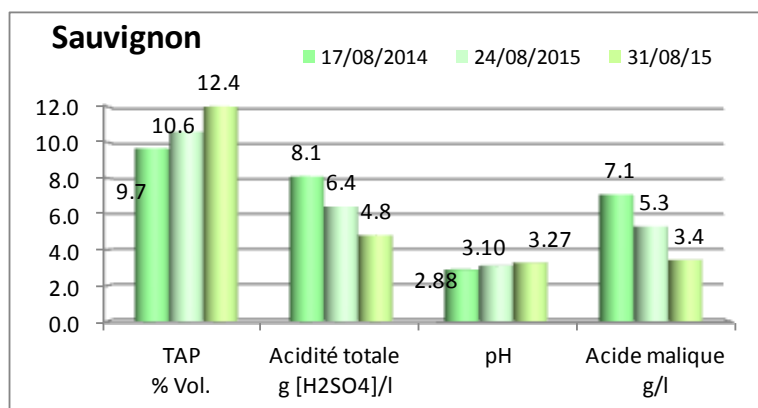
Sauvignon :

- ✓ L'évolution des Sauvignons blancs s'est accélérée à la faveur des fortes chaleurs du week-end. La forte activité photosynthétique, grâce au bon état sanitaire du feuillage permet une accumulation des sucres de 1,8 point en moyenne, couplée à un léger grossissement des baies. Parallèlement, l'acidité chute franchement, surtout l'acide malique.
- ✓ La progression du botrytis est stoppée et les foyers des grappes atteintes sont en train de sécher. A noter : des attaques importantes qui demeurent préoccupantes sur Muscadelle. Les Sémillons sont globalement sains.
- ✓ La dégustation des baies de Sauvignon blanc montre une évolution favorable avec bon nombre de parcelles au stade thiol variétal (buis), malgré une certaine hétérogénéité. Les terroirs tardifs sont encore peu aromatiques. Il convient d'être attentif au pic aromatique du Sauvignon qui peut s'avérer fugace si les conditions climatiques chaudes persistent.

Merlot/Cot :

- ✓ Les résultats analytiques du merlot montrent des niveaux intéressants que l'on peut rapprocher de ceux du millésime 2009 à la même date. Le décalage se creuse avec le millésime 2014 pour atteindre une avance de 14 jours.
- ✓ La maturité technologique est en avance en 2015 mais il en va différemment de la maturité phénolique qui montre un niveau moins avancé. La vigne est encore poussante en l'absence de contrainte hydrique. Ceci se confirme à la dégustation des baies dont les pellicules restent croquantes et peu aromatiques.
- ✓ La taille des baies du Merlot est dans la norme, elle est élevée pour les Cots dont les niveaux de sucres/acides peuvent être intéressants pour la production de vins rosés. Dans le cas des Merlots, l'élaboration de rosés nécessitera de récolter précocement afin de conserver une bonne acidité sans degré alcoolique excessif.





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
Merlot	BLAYE	12.4	4.4	3.36	2.6	149	8.1	172	8.0
	BOURG	12.5	4.8	3.29	2.8	164	8.5	116	16.0
	ST CIERS	11.8	4.7	3.45	3.8	157	7.8	255	9.5
	ST SAVIN	11.7	4.5	3.31	3.8	158	7.9	180	11.5
	ST ANDRE	13.0	4.2	3.37	2.3	150	7.9	188	14.3
	FRONSAC	12.4	4.4	3.41	2.7	146	8.0	241	12.8
	Moyenne	12.3	4.5	3.37	2.9	151	8.0	199	12
	Min	11.5	3.9	3.28	1.8	125	7.4	116	8
	Max	13.4	5.1	3.52	4.4	183	8.5	294	16
Cot	BLAYE	11.3	4.9	3.25	4.8	234	6.0	123	7.0
	BOURG	11.5	5.7	3.24	5.7	235	6.3	135	4.0
	FRONSAC	11	5.1	3.27	5.1	191	6.1	169	6
	Moyenne	11.3	5.2	3.25	5.1	223	6.1	138	6
	Min	11	4.6	3.22	4.3	191	5.8	119	4
Max	11.6	5.7	3.28	5.7	268	6.3	169	8	
Sauvignon	ST CIERS	12.5	4.9	3.3	3.5	182	7.2	201	11.0
	ST SAVIN - BLAYE	12.1	4.7	3.3	3.4	158	7.0	170	10.5
	BOURG	12.6	4.99	3.18	3.1	168	7.8	104	11
	Moyenne	12.4	4.8	3.27	3.4	172	7.3	175	10.8
	Min	11.2	4.1	3.15	2.4	144	6.9	104	8
	Max	13	5.5	3.38	4.5	190	7.8	233	14
	Evolution	17%	-25%	5%	-36%	3%	-7%	24%	

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BLAYE	969	2108	46	26	52
	BOURG	837	1776	47	40	56
	FRONSAC	723	1400	52	37	46
	ST CIERS	847	1361	62	19	42
	Moyenne	844	1661	52	31	49

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.