

INFORMATIONS GENERALES

Pensez à contrôler rapidement les parcelles destinées à l'élaboration de base crémant. Dans bien des cas, le bon équilibre sucre/acidité est proche d'être atteint.

Il est impératif d'adresser la déclaration d'intention d'élaboration au moins 7 jours avant la récolte.

N'hésitez pas à contacter votre œnologue qui peut intervenir pour déguster les baies et vous apporter un soutien technique.

CONTRÔLE DE MATURATION

Sauvignon :

- La maturation évolue favorablement sauf en conditions de stress hydrique.
- Augmentation notable de la richesse en sucre accompagnée d'une montée des pH.
- Soyez vigilant sur les niveaux d'acidité qui chutent fortement. Surveillez par dégustation des baies l'approche du pic aromatique qui peut être fugace avec les conditions climatiques actuelles.
- L'état sanitaire reste bon.

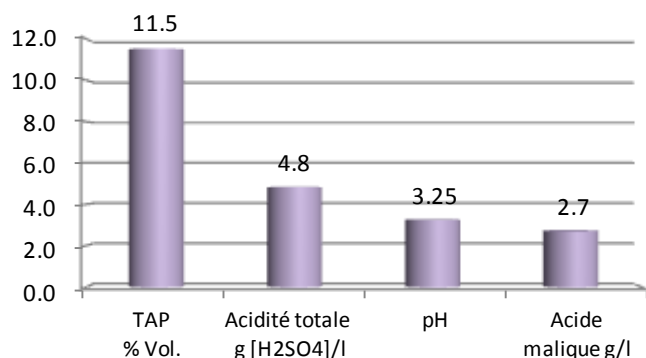
Merlot :

- Les richesses en sucre sont d'un niveau modéré, souvent comparable à celle de 2014 (millésime tardif), mais les niveaux d'acidité sont bien plus bas, sans égaler toutefois ceux de 2015.
- L'état sanitaire est bon.
- La maturation est hétérogène avec des fréquences parfois élevées de baies non vérées.
- Le stress hydrique devient préoccupant en sols superficiels.
- La richesse polyphénolique présente un bon niveau à cette date, avec de l'hétérogénéité.

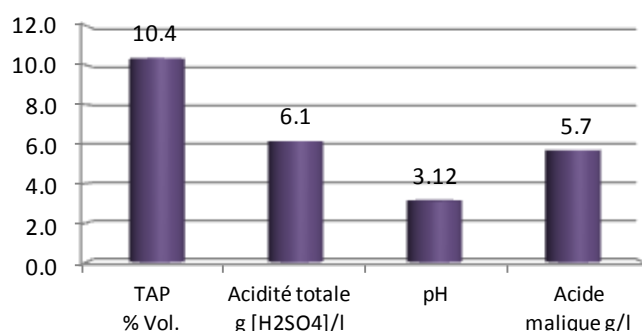
Cot :

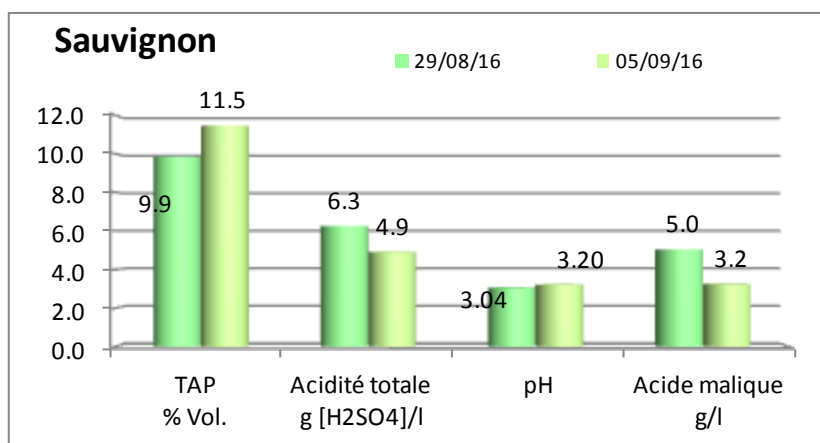
- Les résultats analytiques sont conformes à cette date avec des degrés potentiels modérés et des niveaux d'acidité élevés : Equilibre favorable pour l'élaboration de vins rosés.
- L'état sanitaire est bon mais on rencontre fréquemment des entassements de raisin.
- La taille des baies est plutôt inférieure à la moyenne des millésimes précédents.

Merlot



Cot





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	11.9	4.8	3.26	2.5	153	8.0	108	8.0
	BOURG	11.4	4.8	3.22	2.5	156	8.1	111	15.0
	ST CIERS	10.9	4.6	3.35	2.9	151	7.9	157	10.5
	ST SAVIN	11.5	4.6	3.27	3.3	147	7.7	117	11.5
	ST ANDRE	11.6	4.9	3.18	2.5	141	8.1	111	12.0
	FRONSAC	11.3	5.0	3.22	2.8	140	8.1	142	10.8
	Moyenne	11.5	4.8	3.25	2.7	147	8.0	123	11
	Min	10.3	4.2	3.03	1.7	124	7.4	93	8
Max	12.8	5.6	3.36	3.7	190	8.9	176	15	
Cot	BLAYE	10.9	5.7	3.15	5.2	206	6.6	100	5.0
	BOURG	10.8	6.3	3.11	6.0	205	6.6	107	3.0
	FRONSAC	8.9	6.9	3.07	6.4	151	7.2	98	0
	Moyenne	10.4	6.1	3.12	5.7	192	6.7	101	3
	Min	8.9	5.0	3.07	3.9	151	6.4	97	0
Max	11.3	6.9	3.17	6.4	219	7.2	107	9	
Sauvignon	ST CIERS	11.5	4.5	3.3	2.9	176	5.2	142	11.3
	ST SAVIN - BLAYE	10.9	5.3	3.1	3.8	166	7.2	141	8.0
	BOURG	12.5	5.18	3.19	3.1	139	7.6	128	11
	Moyenne	11.5	4.9	3.20	3.2	167	7.1	139	10.2
	Min	9.6	4.2	3.13	2.3	139	6.6	97	8
	Max	12.5	5.9	3.31	4.2	191	7.8	194	13
	Evolution	16%	-22%	5%	-36%	7%	-4%	3%	

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BOURG	822	1731	48	50	66
	FRONSAC	747	1596	47	48	58
	ST CIERS	477	825	58	61	49
	Moyenne	682	1384	51	53	57

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.