

INFORMATIONS GENERALES

⚠ Le laboratoire sera ouvert le samedi 17 Septembre de 8 h à 12 h.

- ✓ Autorisation d'enrichissement par sucrage à sec à hauteur de **1,5% vol** pour les **AOC Blaye Côtes De Bordeaux Blanc et Bordeaux Blanc**, à hauteur de **0,5% vol** pour les **AOC Côtes de Bourg Blanc**.
- ✓ Les premiers jus de blanc sont assez encourageants mais ils s'avèrent très sensibles à l'oxydation. Nous vous conseillons de bien les sulfiter et les protéger vis-à-vis de l'oxygène. Un collage avant départ de FA peut être un moyen d'éliminer les composés phénoliques responsables de l'oxydation.

CONTRÔLE DE MATURATION

Sauvignon :

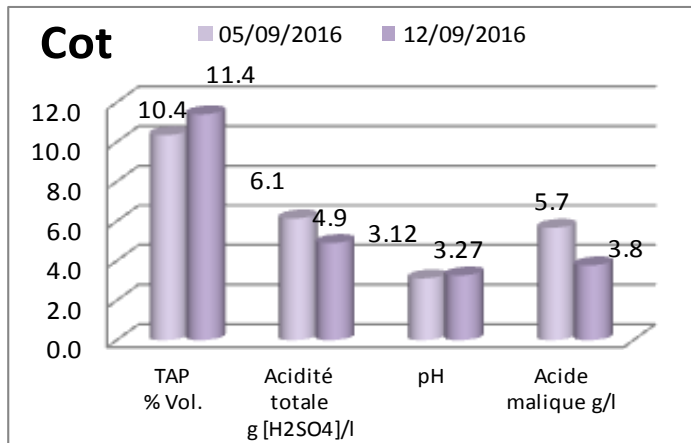
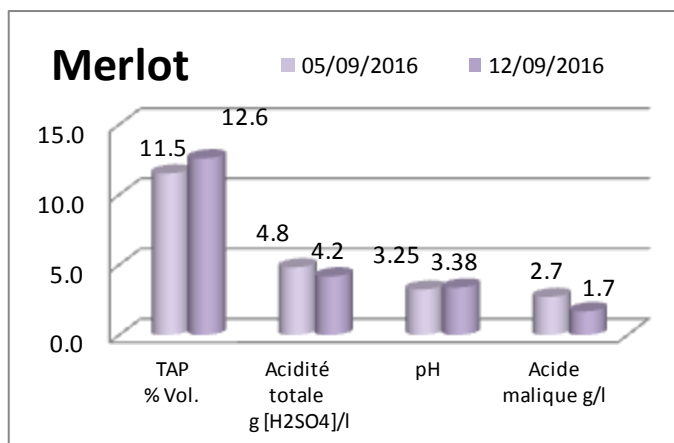
- La maturation se poursuit, accompagnée d'un grossissement modéré des baies : on atteint la maturité technologique dans la majorité des cas (mis à part les parcelles très vigoureuses portant des rendements élevés).
- L'acidité totale continue de baisser pour atteindre des niveaux qui réclament des contrôles fréquents afin de préserver de la fraîcheur.
- La dégustation des baies montre une évolution mais on reste souvent en dessous de l'optimum du potentiel Thiol. Beaucoup de baies se dégustent encore acides et peu aromatiques.
- L'état sanitaire est bon , même si quelques foyers de botrytis sont présents, mais sans évolution. Attention au temps pluvieux de ces prochains jours.
- La dégustation est maintenant essentielle afin de déterminer la bonne date de récolte. Demander à votre œnologue un passage dans les parcelles afin d'en apprécier le stade de maturité aromatique.

Merlot :

- L'évolution de la maturation se poursuit favorablement. Les baies vertes ont quasiment disparues de la majorité des parcelles où elles étaient présentes.
- Le grossissement des baies est faible
- Le fait le plus notable est la baisse importante des niveaux d'acide malique.
- Les anthocyanes augmentent avec une évolution certaine de la maturation des pépins, qui ont bien évolué en couleur en une semaine.
- L'état sanitaire est très bon.

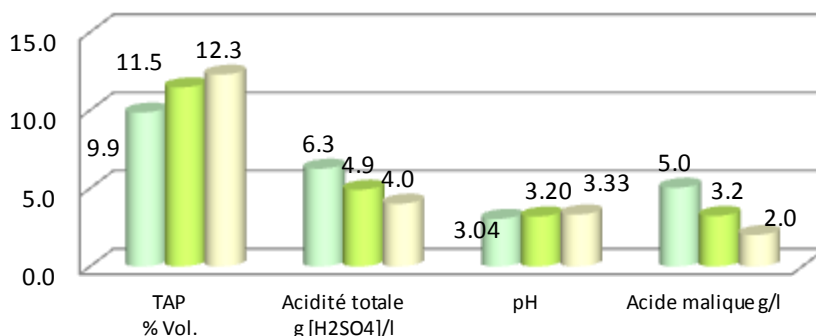
Cot :

- L'évolution est modérée et nous sommes encore loin de la maturité pour élaborer des vins rouge.
- Les baies sont grosses et juteuses, la pulpe adhère encore aux pépins et les pellicules montrent quelques signes de fragilité par endroit, surtout dans les parcelles stressées.



Sauvignon

29/08/16 05/09/2016 12/09/2016



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	13.2	4.0	3.40	1.4	154	7.8	104	16
	BOURG	12.8	4.1	3.38	1.5	182	7.3	92	16
	ST CIERS	11.4	4.3	3.46	2.4	158	7.7	190	13
	ST SAVIN	12.5	3.7	3.44	2.3	158	7.0	111	14
	ST ANDRE	12.7	4.2	3.30	1.4	136	7.9	114	16
	FRONSAC	12.4	4.3	3.35	1.7	138	8.0	153	15
	Moyenne	12.6	4.2	3.38	1.7	150	7.7	127	15
	Min	10.3	3.4	3.14	1.0	123	7.0	82	8
	Max	14	4.9	3.52	3.8	190	9	213	19
Evolution	9%	-13%	4%	-38%	2%	-3%	3%		
Cot	BLAYE	12.3	4.5	3.33	3.5	226	5.9	98	11
	BOURG	11.6	4.8	3.26	3.9	222	5.9	99	9
	FRONSAC	9.4	5.7	3.14	4.3	153	7.2	115	5
	Moyenne	11.4	4.9	3.27	3.8	207	6.2	103	9
	Min	9.4	4.0	3.14	2.6	153	5.6	96	5
	Max	13	5.7	3.38	4.3	242	7.2	115	14
Evolution	10%	-20%	5%	-33%	8%	-7%	1%		
Sauvignon	ST CIERS	12.0	3.8	3.4	1.8	176.7	6.4	135.3	14.7
	ST SAVIN - BLAYE	11.9	4.3	3.27	2.5	175	6.4	130	13
	BOURG	12	3.56	3.44	1.6	190	6.4	174	15
	Moyenne	12.3	4.0	3.33	2.0	171	6.5	131	14
	Min	10.9	3.6	3.24	1.6	148	6.1	111	12
	Max	14	4.82	3.44	3	190	7	174	16
Evolution	7%	-18%	4%	-38%	3%	-9%	-6%		

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	ST SAVIN	852	1601	53	44	60
	BOURG	903	1847	49	48	70
	FRONSAC	830	1845	45	42	57
	ST CIERS	598	1093	55	43	42
	Moyenne	796	1597	50	44	57
	Evolution	17%	15%	0%	-17%	0%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.