

INFORMATIONS GENERALES

- ✓ Tenir un registre d'entrée de la vendange au chai, par parcelles. Particulièrement important pour les chais multi appellations, ou qui produisent du vin sans IG.
- ✓ La récolte des blancs et rosés se termine, cette semaine dans la plupart des cas. L'état sanitaire peut devenir très limitant pour réussir des vins rosés.

CONTRÔLE DE MATURATION

Merlot :

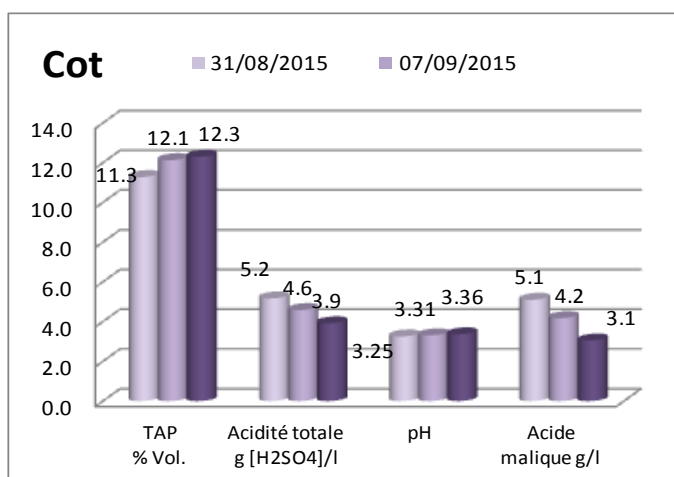
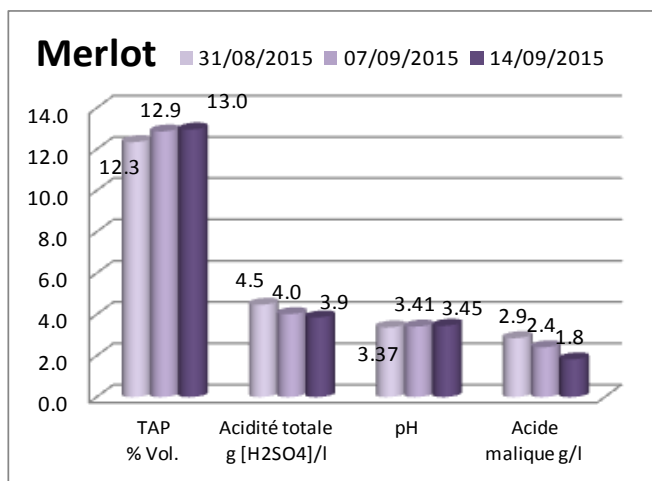
- ✓ La maturation se poursuit avec la baisse de l'aide malique. Même si les dernières pluies ont perturbé l'accumulation des sucres, elles n'ont pas entraîné un grossissement des baies, qui restent à un poids équivalent au dernier prélèvement. Le degré potentiel reste à un niveau élevé sans variation significative.
- ✓ La maturité phénolique n'est toujours pas atteinte. On constate une hausse des anthocyanes extractibles mais les pellicules restent encore épaisses. Au niveau aromatique, on se situe entre le fruit frais et le fruit mûr.
- ✓ L'état sanitaire se dégrade dans les parcelles chargées, au milieu du paquet de raisins mais reste encore globalement correcte lorsque une bonne prophylaxie a été mise en œuvre (effeuillage soigné, étalement des raisins, enherbement contrôlé).
- ✓ Il faut attendre pour récolter les merlots, mais être attentif aux parcelles sensibles (terroirs précoces, jeunes plantations, foyers de botrytis déjà présents) qui nécessitent de se tenir prêt à intervenir.

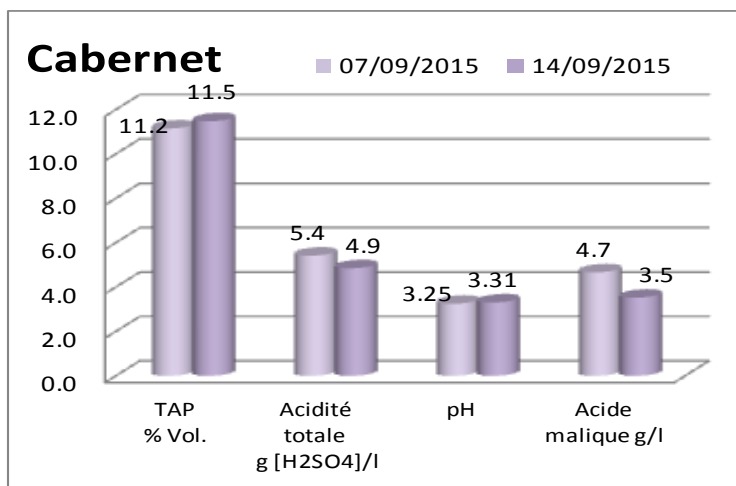
Cot :

- ✓ Les parcelles destinés à la production de rosés doivent être récoltées. Dans celles qui produiront des vins rouges, les pellicules restent fermes et la pulpe adhère encore aux pépins. Il faut surveiller l'état sanitaire.

Cabernet Sauvignon :

- ✓ Progression modérée de la maturation technologique. La marge de progression reste importante.





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
Merlot	BLAYE	13.0	3.9	3.43	1.7	157	8.0	186	16
	BOURG	13.4	3.9	3.42	1.8	176	7.5	125	16
	FRONSAC	13.1	3.8	3.47	1.7	143	8.0	244	16
	ST ANDRE	13.3	3.7	3.43	1.3	146	8.0	181	17
	ST CIERS	12.3	4.2	3.52	2.8	169	8.0	269	13
	ST SAVIN	12.5	3.9	3.43	2.2	157	7.6	191	14
	Moyenne	13.0	3.9	3.45	1.8	154	7.9	206	15
	Min	12.2	3.5	3.31	1.1	126	7.2	125	12
	Max	13.5	4.4	3.62	3.1	198	8.3	296	18
Evolution	1%	-4%	1%	-24%	1%	2%	13%	10%	
Cot	BLAYE	12.3	3.7	3.36	2.8	228	5.9	127	13
	BOURG	12.2	4.4	3.34	3.5	241	6.3	115	11
	FRONSAC	12.5	3.9	3.39	3.1	213	5.7	178	12
	Moyenne	12.3	3.9	3.36	3.1	228	6.0	137	12
	Min	12.2	3.4	3.34	2.4	203	5.7	115	11
	Max	12.5	4.4	3.39	3.5	253	6.3	178	14
Evolution	1%	-15%	2%	-27%	2%	-1%	7%		
Cabernet	BOURG	11.2	5.2	3.24	4.0	133	7.5	151	8
	FRONSAC	11.6	4.9	3.31	3.3	117	7.8	199	11
	ST ANDRE	11.3	4.8	3.29	3.0	130	8.0	193	11
	ST CIERS	11.5	4.6	3.35	3.4	133	7.1	162	10
	ST SAVIN	11.5	4.7	3.32	3.4	126	7.5	162	10
	Moyenne	11.5	4.9	3.31	3.5	130	7.5	167	10
	Min	11.1	4.2	3.24	2.1	113	7.0	110	7.0
	Max	12.1	5.6	3.40	4.5	156	8.0	240	14.0

MATURITE PHENOLIQUE

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BLAYE	961	1993	48	32	56
	BOURG	850	1723	49	43	60
	FRONSAC	800	1543	52	34	49
	ST CIERS	859	1387	62	30	49
	Moyenne	868	1662	53	35	54
	Evolution	11%	12%	-1%	-6%	8%
Cabernet	BLAYE	764	1514	51	32	45
	BOURG	686	1372	50	39	45
	ST ANDRE	801	1545	52	31	47
	Moyenne	750	1477	51	34	46
	Evolution	-8%	-9%	3%	20%	1%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.