

INFORMATIONS GENERALES

- Pour l'élaboration des bases Crémant, faire un premier contrôle de maturation début de semaine prochaine pour les cépages blancs.
- Nous vous rappelons que les contrôles de maturation sont obligatoires dans les cahiers des charges des ODG.

CONTRÔLE DE MATURATION

Le niveau de TAP est déjà élevé au regard des niveaux d'acidité, ce qui laisse supposer un potentiel d'alcool important.

Nous sommes encore loin d'un équilibre sucre/acidité satisfaisant, ce que confirme la dégustation des baies.

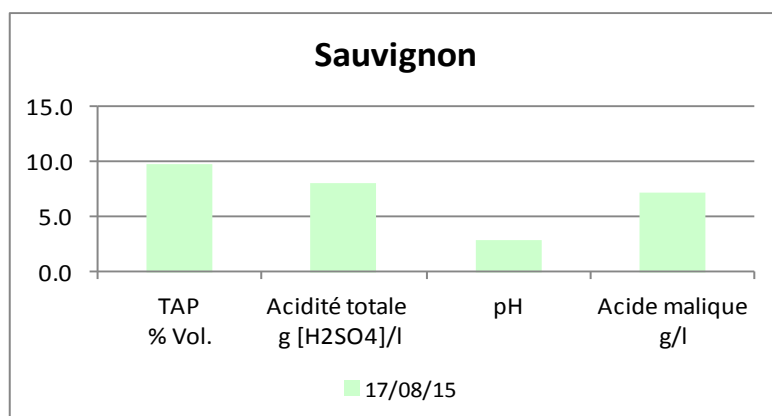
Comparativement au millésime 2014, les analyses montrent une avance de 10 jours environ.

Concernant l'état sanitaire, nous observons une situation hétérogène.

Les parcelles vigoureuses, sur sols sableux, non effeuillées, présentent souvent des foyers notables de Botrytis. Et plus fréquemment, on trouve une baie botrytisée par grappe qui constitue un risque de développement de nouveaux foyers si les conditions climatiques devenaient défavorables.

Il est fortement recommandé de contrôler fréquemment chaque parcelle et si ce n'est pas déjà réalisé, d'effectuer un effeuillage soigné, voire un deuxième passage pour le cas d'effeuillage précoce. Concernant un dernier traitement anti botrytis, prenez rapidement contact avec votre conseiller viticole.

CEPAGE	SECTEUR	TAP % Vol.	Acidité totale g [H ₂ SO ₄]/l	pH	Acide malique g/l	Poids de 100 baies	Acide tartrique g/l	Azote Assimilable mg/l	Indice de maturation
Sauvignon	ST CIERS	10.0	8.1	2.89	7.1	164	8.5	153	-2.0
	ST SAVIN - BLAYE	9.2	8.0	2.91	7.3	150	7.7	143	-4
	BOURG	9.7	8.3	2.78	6.6	153	8.3	84	-1
	Moyenne	9.7	8.1	2.88	7.1	157	8.2	138	-2.5
	Min	8.5	6.7	2.78	5.3	139.6	7.6	84	-10
	Max	10.6	9.4	2.97	9.1	165	8.72	171	3



L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.