


Semaine 39 - Le 22 septembre 2015

### INFORMATIONS GENERALES

 Pensez à saigner vos cuves dès l'encuvage pour rééquilibrer le rapport jus/pellicules (le volume jus de certains raisins a fortement augmenté après les dernières précipitations).

### CONTRÔLE DE MATURATION

#### Merlot :

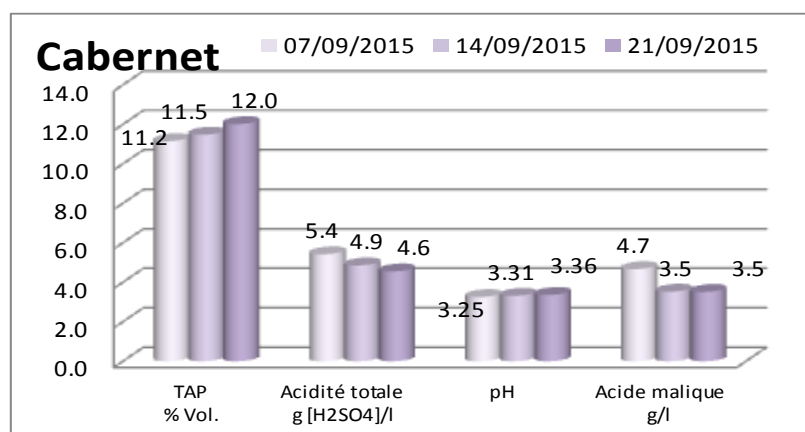
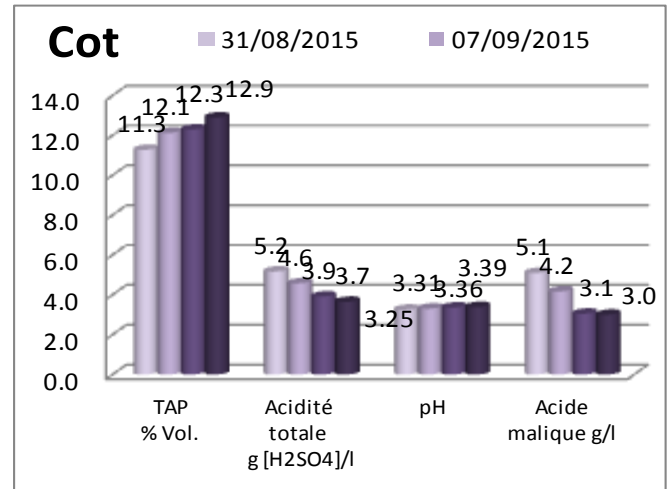
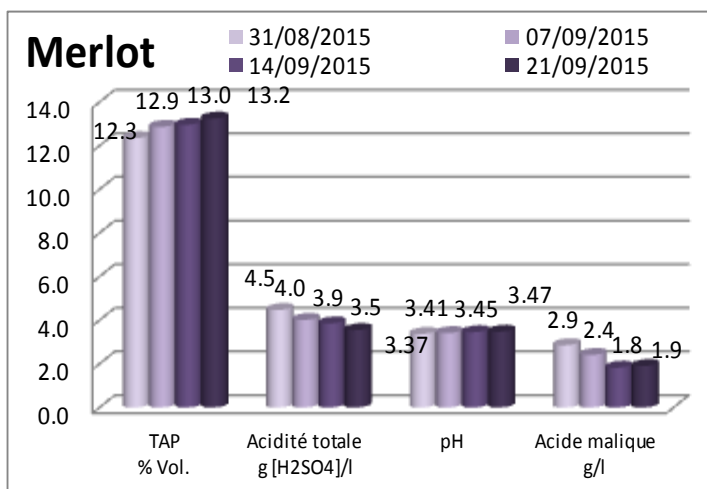
- ✓ La maturité technologique a peu évolué ces huit derniers jours, avec un climat nettement défavorable. Le plus préoccupant est l'état sanitaire qui se dégrade rapidement dans certains cas : sols à texture sableuse, pluviométrie importante (>80 mm). Il apparaît alors une fragilisation généralisée des pellicules et l'installation de mycélium de Botrytis.
- ✓ Il faut impérativement récolter ces parcelles où l'état sanitaire décroche. Pensez à la thermo-vinif de ces raisins qui, souvent, ne sont pas assez mûrs pour être valoriser en vinification traditionnelle.
- ✓ Sur les terroirs argileux et/ou tardifs, on peut attendre une amélioration de la maturité et un gain qualitatif avec le retour de beau temps. Mais suivez quotidiennement l'état sanitaire de vos parcelles.

#### Cot :

- ✓ Peu d'évolution. La maturité phénolique pour produire des vins de garde est loin d'être atteinte. La production de vins rosés doit être terminée avec ce cépage.

#### Cabernet Sauvignon :

- ✓ Peu de gain qualitatif en une semaine écoulée mais l'état sanitaire reste bon. Il devrait profiter pleinement de la période de beau temps annoncée.



## MATURITE TECHNOLOGIQUE

CEPAGE	SECTEUR	TAP % Vol.	Acidité totale g [H2SO4]/l	pH	Acide malique g/l	Poids de 100 bAJes	Acide tartrique g/l	Azote Assimilable mg/l	Indice de maturation
Merlot	BLAYE	13.2	3.6	3.45	1.8	158	7.8	181	16
	BOURG	13.4	3.7	3.37	1.9	185	7.2	121	16
	FRONSAC	13.4	3.5	3.52	1.9	143	7.6	255	16
	ST ANDRE	13.6	3.4	3.46	1.4	152	8.0	193	18
	ST CIERS	13.1	3.7	3.54	2.7	167	7.5	262	15
	ST SAVIN	12.7	3.5	3.45	2.4	169	7.0	186	14
	<b>Moyenne</b>	<b>13.2</b>	<b>3.5</b>	<b>3.47</b>	<b>1.9</b>	<b>157</b>	<b>7.6</b>	<b>209</b>	<b>16</b>
	<b>Min</b>	12.5	3.1	3.35	1.2	131	6.9	121	13
	<b>Max</b>	14	4.2	3.63	3.2	188	8.4	289	19
	<b>Evolution</b>	2%	-8%	1%	7%	2%	-3%	2%	2%
Cot	BLAYE	12.9	3.3	3.40	2.7	234	5.8	116	15
	BOURG	12.9	4.3	3.37	3.7	254	6.3	108	11
	FRONSAC	0	0.0	0.00	0	0	0	0	0
	<b>Moyenne</b>	<b>12.9</b>	<b>3.7</b>	<b>3.39</b>	<b>3.0</b>	<b>241</b>	<b>5.9</b>	<b>113</b>	<b>13</b>
	<b>Min</b>	12.7	3.0	3.37	2.1	222	5.6	108	11
	<b>Max</b>	13.1	4.3	3.40	3.7	254	6.3	118	16
	<b>Evolution</b>	5%	-7%	1%	-2%	6%	0%	-17%	9%
Cabernet	BLAYE	12.1	4.3	3.34	2.6	121	8.0	186	13
	BOURG	11.6	5.1	3.26	3.9	148	7.7	133	9
	FRONSAC	12.3	4.3	3.40	3.1	115	7.5	204	12
	ST ANDRE	11.6	5.0	3.25	3.5	130	8.4	146	10
	ST CIERS	11.8	4.5	3.37	3.6	120	7.4	177	10
	ST SAVIN	12.3	4.5	3.43	4.2	139	7.1	139	10
	<b>Moyenne</b>	<b>12.0</b>	<b>4.6</b>	<b>3.36</b>	<b>3.5</b>	<b>128</b>	<b>7.6</b>	<b>166</b>	<b>11</b>
	<b>Min</b>	11.6	3.9	3.25	2.2	109	7.0	111	8
	<b>Max</b>	12.7	5.1	3.45	4.6	156	8.4	257	14
	<b>Evolution</b>	5%	-6%	1%	0%	-1%	1%	-1%	8%

## MATURITE PHENOLIQUE

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH3,2 mg/l	Anthocyanes pH1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BOURG	704	1431	49	46	52
	FRONSAC	650	1411	46	44	47
	ST CIERS	852	1433	60	32	50
	<b>Moyenne</b>	<b>735</b>	<b>1425</b>	<b>52</b>	<b>41</b>	<b>50</b>
	<b>Evolution</b>	-15%	-14%	-2%	17%	-7%
Cabernet	BLAYE	760	1643	46	38	49
	BOURG	727	1596	46	39	48
	<b>Moyenne</b>	<b>744</b>	<b>1620</b>	<b>46</b>	<b>39</b>	<b>49</b>
	<b>Evolution</b>	-1%	10%	-10%	13%	6%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.