

INFORMATIONS GENERALES

Pensez à contrôler rapidement les parcelles destinées à l'élaboration de base crémant. Certaines seront récoltées fin de semaine voir début de l'autre.

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

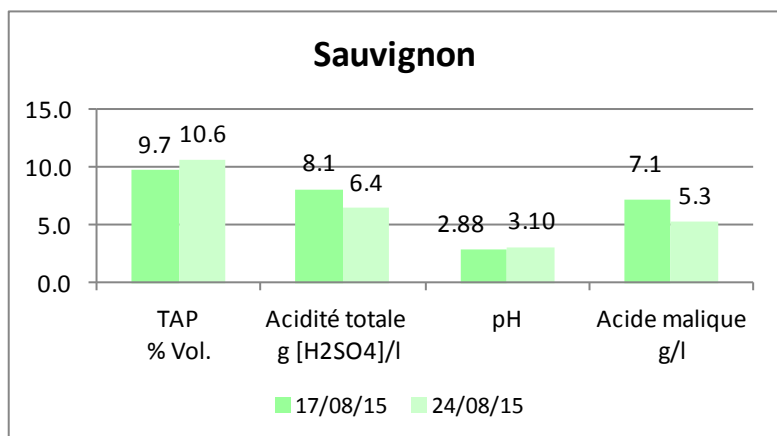
Sauvignon :

La maturation des sauvignons évolue de manière intéressante avec une baisse rapide de l'acidité due à une diminution importante de l'acide malique.

La concentration en sucre augmente aussi en gagnant un point de degré potentiel, malgré les pluies du week end. Celles-ci entretiennent tout de même des conditions favorables au botrytis, qui se développe en foyers, surtout sur les sols sableux (cf photo). Mettez en œuvre les mesures prophylactiques adaptées : effeuillage manuel des deux côtés, absence de travail du sol, et élimination des baies botrytisées juste avant récolte.

Il est encore prématuré de déterminer une date de récolte précise mais la dégustation des baies se justifie dans les situations précoces.

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	10.6	6.1	3.17	5.1	173	7.7	166	4.3
	ST SAVIN - BLAYE	10.45	6.5	3.08	5.6	160	7.5	143	2.5
	BOURG	10.8	7.1	2.92	5.2	165	8.4	62	3
	Moyenne	10.6	6.4	3.10	5.3	167	7.8	141	3.5
	Min	9.4	5.4	2.92	4.0	145	7.2	62	-3
	Max	11.5	7.7	3.25	6.9	179	8.36	193	8



Cas extrême de grappes atteintes de botrytis.

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.