

INFORMATIONS GENERALES

! La fermentescibilité des moûts est élevée, ce qui limite le temps de macération en phase aqueuse. Préférer la récolte tôt le matin pour rentrer de la vendange fraîche, ce qui allongera la phase de démarrage des fermentations.

CONTRÔLE DE MATURATION

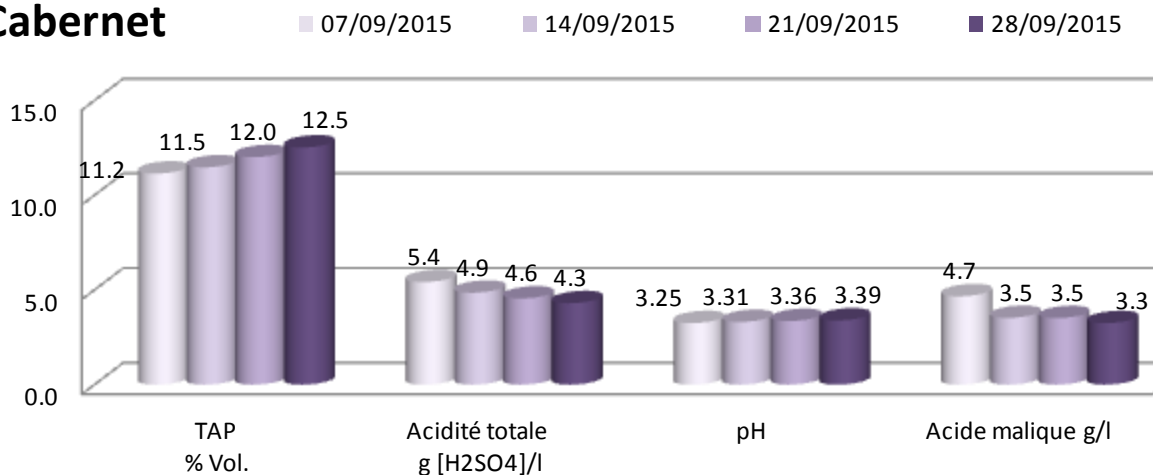
Cabernet Sauvignon :

- ✓ La maturité technologique montre une évolution favorable qui devrait se poursuivre avec le beau temps de cette semaine. La maturité des pellicules n'est pas atteinte, mais des foyers de botrytis obligent à rester vigilant pour certaines parcelles. Le niveau des anthocyanes extractibles devient intéressant, de même que la maturité des pépins.

Rappel Merlot

- ✓ Les parcelles de merlot non récoltées à ce jour et ne présentant pas de foyers notables de botrytis gagnent à attendre, afin de profiter des bonnes conditions climatiques. Attention tout de même à l'accumulation des sucres et aux degrés potentiels élevés liés à la déshydratation des baies.

Cabernet



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
Cabernet	BLAYE	12.5	2.3	3.42	4.2	78	6.8	111	10
	BOURG	12.0	4.8	3.31	3.3	142	7.9	137	11
	FRONSAC	12.8	4.4	3.40	3.3	125	7.3	201	12
	ST ANDRE	12.7	4.4	3.32	2.5	121	8.1	182	13
	ST CIERS	12.4	4.1	3.42	3.2	128	7.1	150	12
	ST SAVIN	12.5	3.9	3.42	3.1	132	6.9	187	13
	Moyenne	12.5	4.3	3.39	3.3	133	7.3	169	12
	Min	12.0	3.8	3.31	2.5	119	6.8	111	9
	Max	13.3	4.8	3.47	4.2	156	8.1	242	14
	Evolution	4%	-7%	1%	-12%	1%	-4%	1%	18%

MATURITE PHENOLIQUE

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Cabernet	BLAYE	888	1972	45	32	52
	BOURG	745	1621	46	32	44
	ST ANDRE	832	1784	47	28	46
	Moyenne	822	1792	46	31	47
	Evolution	11%	11%	0%	-20%	-2%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.