

INFORMATIONS GENERALES

ELABORATION BASE CREMANT

Pour ceux qui souhaitent élaborer des bases crémant, il est vivement conseillé d'effectuer le premier prélèvement de raisin cette fin de semaine.

- Nous vous rappelons que les contrôles de maturation sont obligatoires dans les cahiers des charges des ODG.

NOTE TECHNIQUE

Utilisation de cépages blancs pour l'élaboration des bordeaux rosé

Pour les vins rosés (autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention Clairet), Il est possible d'utiliser les cépages accessoires suivants : Sémillon B, sauvignon B et Sauvignon gris G.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20% de l'encépagement de l'exploitation consacré à l'élaboration de Bordeaux rosé, dont au maximum 10% pour l'ensemble des cépages Sauvignon B et Sauvignon gris G. Ce taux est calculé sur le total des surfaces produisant du Bordeaux rosé. Seul l'assemblage de raisins ou de moût est autorisé.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires en assemblage est inférieure ou égale à 20 % dont au maximum 10% pour l'ensemble des cépages Sauvignon B et sauvignon gris G.

Utilisation des charbons à usage œnologique

Pour l'élaboration des Bordeaux rosé (autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention Clairet), l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisé pour les moûts, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

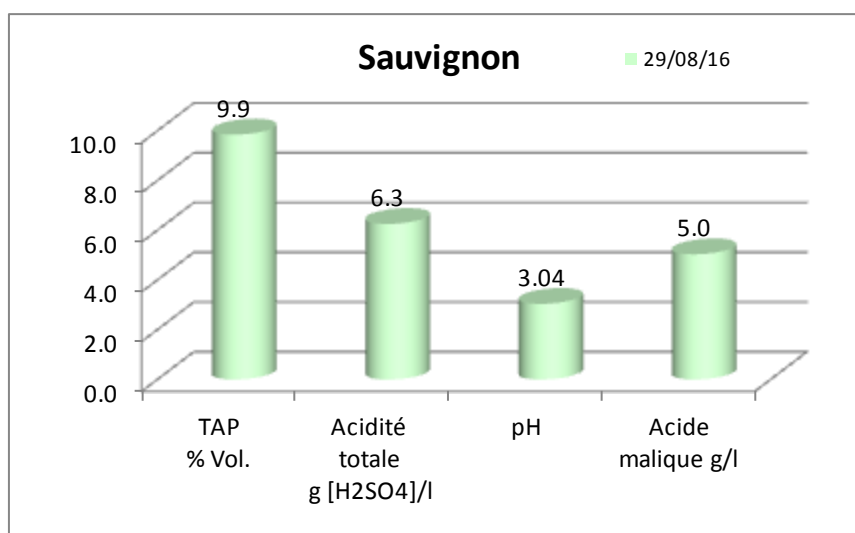
CONTRÔLE DE MATURATION

Sauvignon blanc :

Situation au 29 août.

- Concentration en sucre moyenne à faible.
- Baisse des acidités (acide malique particulièrement) due aux fortes chaleurs du mois d'Août.
- Fortes disparités entre les parcelles selon les niveaux de rendements et type de sols.
- Bon état sanitaire des raisins, feuillage sain.
- Contrôles analytiques des pellicules des baies (Indice de Perméabilité Pelliculaire (IPP) et Potentiel de Réceptivité des baies de raisin au Botrytis (PRB) : fragilité membranaire dommageable en cas d'épisodes pluvieux.

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	9.9	5.6	3.11	4.3	161	7.2	138	5.7
	ST SAVIN - BLAYE	9.5	7.2	2.97	6.3	154	7.7	134.5	-0.5
	BOURG	10.5	6.5	2.98	4.8	141	8.0	129	4
	Moyenne	9.9	6.3	3.04	5.0	155	7.5	136	3.3
	Min	8.7	5.2	2.91	3.8	141	7.0	98	-4
	Max	10.5	8.2	3.17	7.6	174	8	174	7



L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.