

### INFORMATIONS GENERALES

**Le laboratoire sera ouvert le samedi de 8h à 12h.**

- ✓ Autorisation d'enrichissement par sucrage à sec à hauteur de **1%vol pour les cépages merlot N, cabernet Franc N, cot N pour les appellations Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Côtes de Bordeaux, Blaye Côtes de Bordeaux, Côtes de Bourg et IGP Atlantique.**
- ✓ Autorisation d'enrichissement par sucrage à sec à hauteur de **0,5%vol pour les cépages merlot N, cabernet Franc N, cot N, carmenère N, petit verdot N, pour les appellations Fronsac et Canon Fronsac.**

### CONTRÔLE DE MATURATION

#### Merlot :

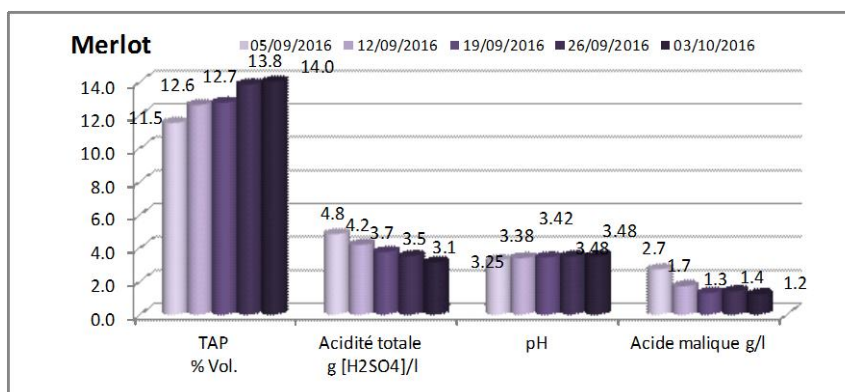
- Peu d'évolution au niveau analytique : les richesses en sucres sont stables ce qui correspond aux poids de 100 baies, stables également. Le potentiel phénolique est correct.
- Dans les parcelles qui présentent une bonne vigueur, on rencontre peu de flétrissement. Les pellicules restent fermes, même si une bonne évolution s'est réalisée au cours de la semaine écoulée.
- La dégustation des baies s'améliore, les pellicules s'assouplissent et le stade fruité se généralise.
- Les secteurs tardifs et les parcelles chargées demandent encore du temps pour atteindre la pleine maturité. Les zones précoces sont plus contrastées, avec des concentrations marquées pouvant produire des degrés potentiels très élevés.
- Les parcelles atteintes par le botrytis sont déjà récoltées, ou en passe de l'être.
- La surveillance des parcelles est un impératif plus on s'approche de la maturité. La météo actuelle très favorable (journées ensoleillées et nuits fraîches), doit permettre d'atteindre un très bon niveau de maturité phénolique .

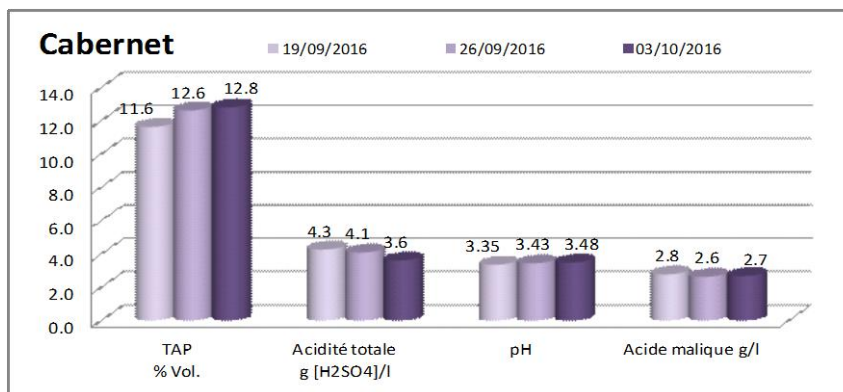
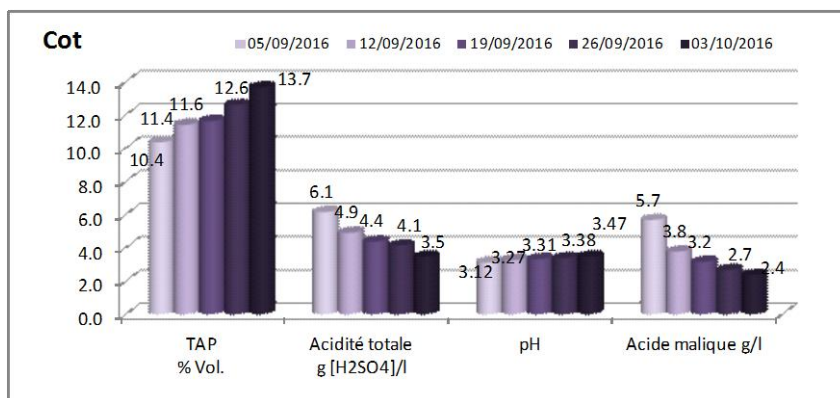
#### Cot :

- Les niveaux analytiques deviennent intéressants pour produire des vins fruités.
- Les charges sont irrégulières entre les pieds de vigne, mais l'extraction de la matière colorante est importante.
- Les parcelles peu chargées ou éclaircies pourront attendre et atteindre un potentiel de vin de garde.

#### Cabernets:

- La maturation se poursuit lentement sur le plan analytique, mais on note déjà un changement net dans la dégustation des baies.
- Les pellicules restent astringentes; l'état sanitaire est bon.
- On peut espérer un gain qualitatif très intéressant dans les 15 prochains jours, si la météo se maintient.





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
Merlot	BLAYE	14.2	3.1	3.47	1.1	153	6.2	109	19
	BOURG	14.4	3.1	3.50	1.5	167	5.6	100	18
	FRONSAC	13.9	3.2	3.47	1.2	138	6.5	164	18
	ST ANDRE	13.9	3.3	3.43	0.9	143	6.7	133	19
	ST CIERS	13.9	2.8	3.55	1.2	137	5.8	167	19
	ST SAVIN	13.9	2.8	3.53	1.6	160	5.4	138	18
	<b>Moyenne</b>	<b>14.0</b>	<b>3.1</b>	<b>3.48</b>	<b>1.2</b>	<b>148</b>	<b>6.2</b>	<b>135</b>	<b>19</b>
	<b>Min</b>	13	2.6	3.34	0.7	124	5.4	92	17
	<b>Max</b>	14.8	3.7	3.59	1.8	176	7.5	200	20
<b>Evolution</b>	1%	-11%	0%	-10%	-2%	-10%	-4%	4%	
Cot	BLAYE	13.8	3.5	3.46	2.2	222	5.5	92	16
	BOURG	13.4	3.4	3.49	2.7	214	5.2	93	15
	<b>Moyenne</b>	<b>13.7</b>	<b>3.5</b>	<b>3.47</b>	<b>2.4</b>	<b>219</b>	<b>5.4</b>	<b>92</b>	<b>16</b>
	<b>Min</b>	13.4	3.0	3.43	1.6	206	5.2	87	14
	<b>Max</b>	14.1	4.0	3.49	2.8	237	5.7	96	18
	<b>Evolution</b>	8%	-16%	3%	-12%	10%	-10%	0%	18%
Cabernet	BOURG	12.6	4.0	3.46	3.2	138	5.9	134	12
	FRONSAC	12.6	3.6	3.44	2.4	123	6.1	118	14
	ST ANDRE	13.1	3.7	3.39	2.1	118	6.0	85	15
	ST CIERS	12.7	3.2	3.46	2.1	136	5.4	121	15
	ST SAVIN	13.1	3.6	3.58	3.3	122	5.3	93	13
	<b>Moyenne</b>	<b>12.8</b>	<b>3.6</b>	<b>3.48</b>	<b>2.7</b>	<b>126</b>	<b>5.7</b>	<b>109</b>	<b>14</b>
	<b>Min</b>	12.1	3.2	3.39	1.8	118	5.2	79	12
	<b>Max</b>	13.1	4.0	3.58	3.4	138	6.2	134	16
	<b>Evolution</b>	1%	-12%	1%	2%	3%	-10%	-7%	3%

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BOURG	716	1706	42	48	55
	FRONSAC	740	1827	41	42	51
	ST SAVIN	676	1650	41	47	51
	<b>Moyenne</b>	<b>711</b>	<b>1728</b>	<b>41</b>	<b>46</b>	<b>52</b>
	<b>Evolution</b>	-8%	-6%	-2%	-1%	-9%
Cabernet	ST SAVIN	881	2151	41	22	45
	BOURG	721	1370	53	32	42
	ST ANDRE	1003	2343	43	22	51
	ST CIERS	833	2090	40	25	45
	<b>Moyenne</b>	<b>860</b>	<b>1989</b>	<b>44</b>	<b>25</b>	<b>46</b>
	<b>Evolution</b>	1%	-7%	9%	-12%	-3%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.