

Semaine 36 - Le 5 septembre 2017

### INFORMATIONS GENERALES

**⚠ Le laboratoire sera ouvert le samedi 9 Septembre de 8 h à 12 h.**

### CONTRÔLE DE MATURATION

#### Sauvignon :

- Les critères analytiques ont évolué moins vite cette semaine. Mais l'acidité continue de baisser sans que les degrés potentiels n'augmentent trop, ce qui est positif.
- Les baies sont aromatiques et le stade « thiols frais » est dépassé pour beaucoup de parcelles.
- Attention au botrytis qui se développe à partir des foyers existants, du fait des pluies de ce début de semaine. Si la dégustation des baies de vos parcelles montre une aromatique intéressante, il faut programmer la récolte avant que d'autres précipitations ne viennent dégrader la qualité.

#### Merlot :

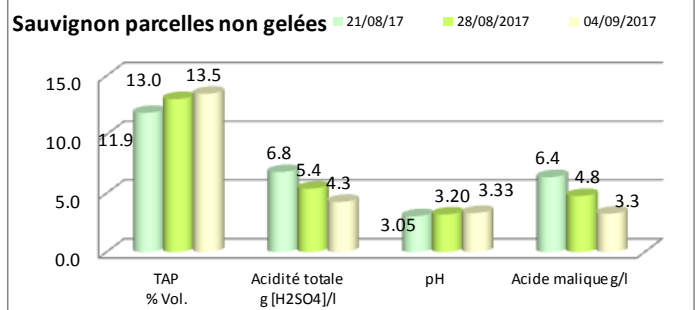
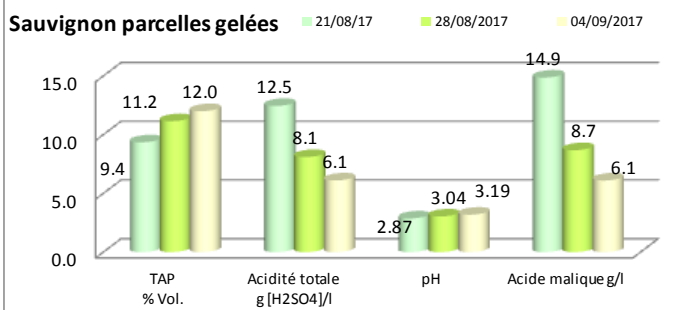
- La baisse des acidités et l'augmentation modérée des sucres sont satisfaisantes, sans que soit encore atteinte la maturité technologique. Pour la maturité phénolique, il faut attendre.
- Le décalage de maturité tend à se réduire entre les vignes gelées et non gelées, ce qui s'explique par le rendement très faible des parcelles gelées.
- Attention aux foyers de botrytis qui apparaissent, alors que les pellicules des raisins sont encore fermes.
- Les parcelles destinées à élaborer du rosé sont à surveiller pour garder un bon équilibre sucre-acidité.

#### Cot :

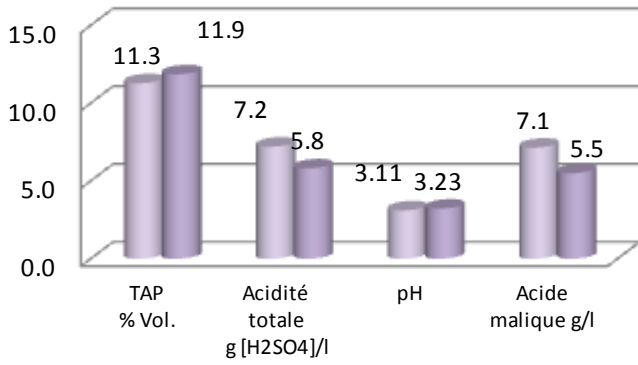
- L'état sanitaire est à surveiller, particulièrement pour l'élaboration de vin rosé.
- L'équilibre n'est pas tout à fait atteint pour des rosés ou des rouges sur le profil « fruit frais ».

#### Cabernet sauvignon :

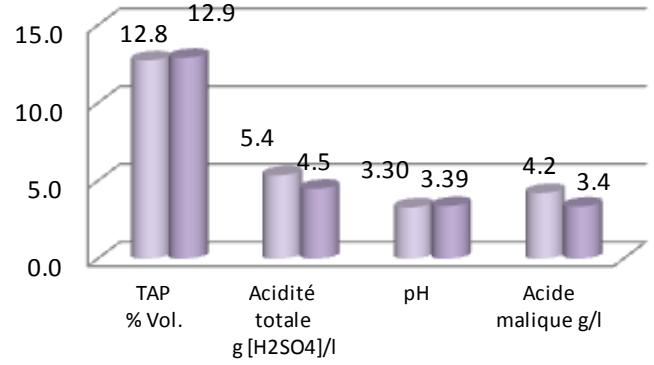
- Ce premier prélèvement montre une bonne évolution à cette date.



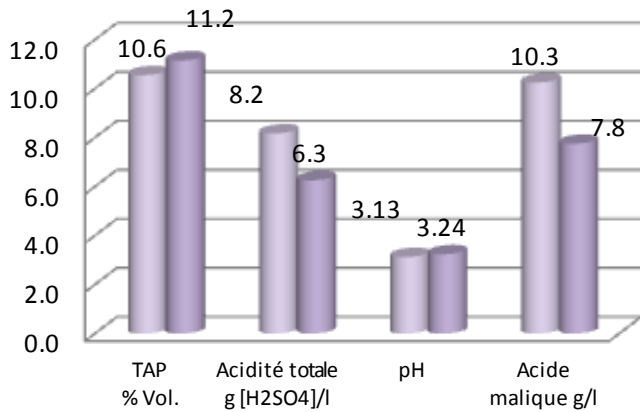
**Merlot parcelles gelées** ■ 28/08/2017 ■ 04/09/2017



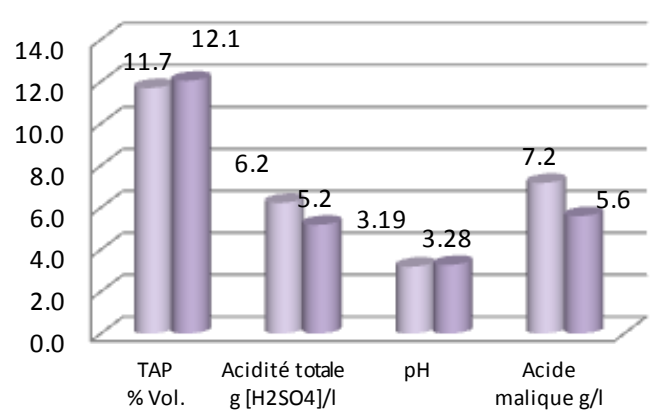
**Merlot parcelles non gelées** ■ 28/08/2017 ■ 04/09/2017



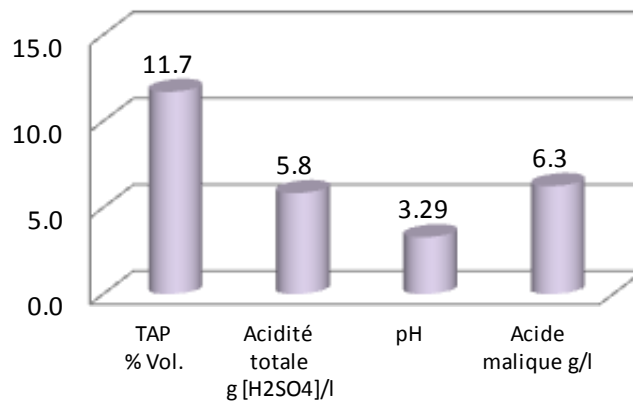
**Cot parcelles gelées** ■ 28/08/2017 ■ 04/09/2017



**Cot parcelles non gelées** ■ 28/08/2017 ■ 04/09/2017



**Cabernet** ■ 04/09/2017



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	Moyenne parcelles gelées	11.9	5.8	3.23	5.5	157	8.2	145	5
	Evolution	5%	-19%	4%	-23%	6%	5%	0%	
	Moyenne parcelles non gelées	12.9	4.5	3.39	3.4	158	8.2	160	12
	Evolution	1%	-16%	3%	-21%	3%	5%	6%	31%
	Min	11.1	4.1	3.18	2.3	121	7.7	107	-1
	Max	13.8	6.9	3.53	7.3	184	8.8	222	15
Cot	Moyenne parcelles gelées	11.2	6.3	3.24	7.8	244	6.1	141	-1
	Evolution	6%	-23%	4%	-24%	4%	3%	0%	87%
	Moyenne parcelles non gelées	12.1	5.2	3.28	5.6	244	6.4	115	6
	Evolution	3%	-17%	3%	-22%	1%	10%	-2%	450%
	Min	10.9	5.0	3.23	5.2	231	6.1	107	-2
	Max	12.3	6.4	3.32	7.9	257	6.4	149	7
Cabernet	BOURG	11.1	6.4	3.22	6.9	151	7.7	162	1
	ST ANDRE	0.0	0.0	0.00	0.0	0	0.0	0	0
	ST CIERS	0.0	0.0	0.00	0.0	0	0.0	0	0
	ST SAVIN	11.8	5.9	3.35	7.0	147	7.1	117	2
	Moyenne	11.7	5.8	3.29	6.3	144	7.5	133	4
	Min	11.1	5.3	3.22	4.2	132	7.0	115	1.0
	Max	12.2	6.4	3.38	7.4	160	8.2	162	9.0
Sauvignon	Moyenne parcelles gelées	12.0	6.1	3.19	6.1	176	7.5	162	4
	Evolution	8%	-25%	5%	-30%	4%	-7%	-4%	214%
	Moyenne parcelles non gelées	13.5	4.3	3.33	3.3	200	7.2	146	13
	Evolution	3%	-21%	4%	-31%	3%	2%	4%	52%
	Min	12.0	4.0	3.16	2.9	171	7.1	121	3
	Max	13.6	6.26	3.43	6.6	231	7.5	191	14

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes	Anthocyanes	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BLAYE	769	1662	46.3	49.1	60
	BOURG	906	1820	50	46	68
	FRONSAC	779	1754	44	46	58
	ST MARIENS	801	1497	54	42	55
	Moyenne	814	1683	49	46	60
	Evolution	-1%	18%	-16%	-1%	-2%
Cabernet	ST MARIENS	1015	2207	46	17	49
	BOURG	827	1694	49	37	52
	Moyenne	921	1951	48	27	51

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.