

INFORMATIONS GENERALES

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

Rappel Crémant :

Chaptalisation sur crémant : l'arrêté préfectoral du 27 août autorise l'enrichissement, y compris par sucrage à sec, à hauteur de 1,5% vol. pour tous les cépages du cahier des charges des AOC Crémant de Bordeaux.

CONTRÔLE DE MATURATION

Sauvignon :

La maturation se poursuit, bénéficiant d'un climat chaud et ensoleillé. La tendance est à la sécheresse, ce qui commence à avoir des conséquences:

- Arrêt du grossissement des baies, qui s'accompagne de phénomènes de flétrissement dans les sols légers et les jeunes vignes ;
- Augmentation du degré potentiel, qui a pris 1,7 % sur la semaine ;
- Baisse des acidités, qui se maintiennent tout de même à des niveaux satisfaisant (AT : 4,3 g/l ; pH : 3,40 ; Acide malique : 2,8 g/l) ;
- La maturité aromatique est déjà atteinte pour le stade « thiol frais », voire dépassée dans les parcelles précoces; Il est impératif de visiter vos parcelles et de goûter les baies car la majorité des sauvignons blancs vont devoir se ramasser cette fin de semaine pour les plus précoces, et la semaine prochaine pour les autres.
- l'état sanitaire est très bon en l'absence de pluie.

Il faut veiller à garder un bon niveau d'acidité pour obtenir des vins blancs secs équilibrés, même en recherchant un profil aromatique « thiol mûr ». Ce point est à surveiller particulièrement cette année, avec le climat sec et chaud.

Merlot :

La maturation progresse rapidement :

- Les résultats analytiques confirment une année précoce, très proche de 2015.
- Certaines parcelles semblent encore « poussantes », mais dans la majorité des cas on observe un début de jaunissement sur les feuilles du bas et on constate une diminution du poids des baies. Les conditions sèches vont accentuer l'accumulation des sucres par concentration, ce qui aboutira cette année (en l'absence de pluie) à des degrés potentiels élevés.
- Les acidités continuent à baisser régulièrement.
- Les analyses Glories montrent un bon potentiel en anthocyanes à cette date; la maturité phénolique demande à progresser.

La précocité du millésime impose de commencer les prélèvements dans les parcelles destinées à la production de rosé de pressée. L'obtention de rosés frais et fruité demande une attention particulière concernant les niveaux d'acidité. Demander à votre œnologue de vous aider à déterminer les parcelles les plus adaptées lors d'une prochaine visite.

Cot :

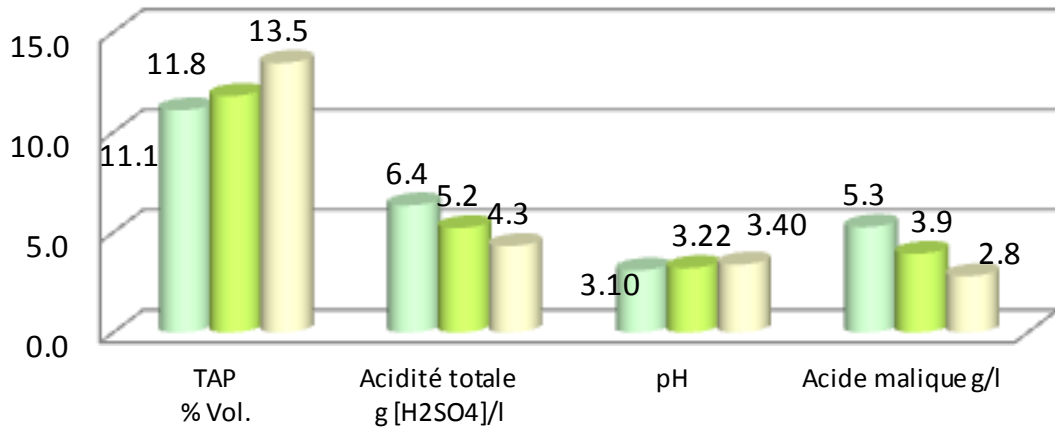
La maturation progresse. L'état sanitaire est bon. Vous pouvez commencer des prélèvements semaine prochaine.

Sauvignon

20/08/2018

27/08/2018

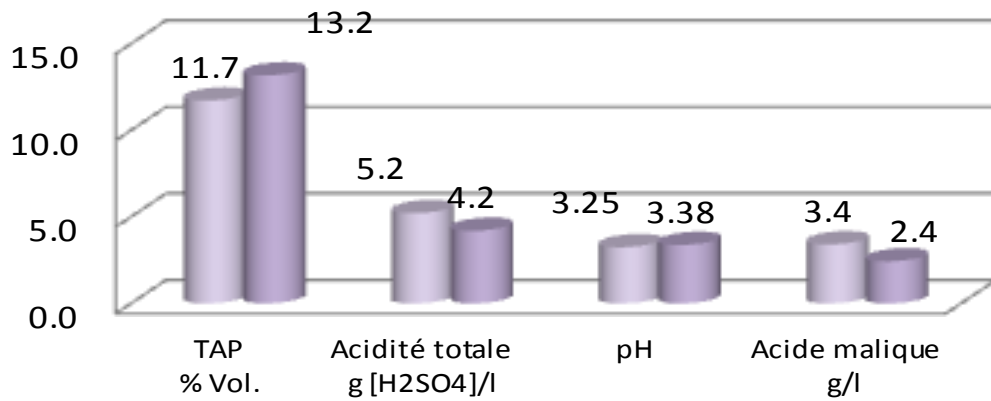
03/09/2018



Merlot

27/08/2018

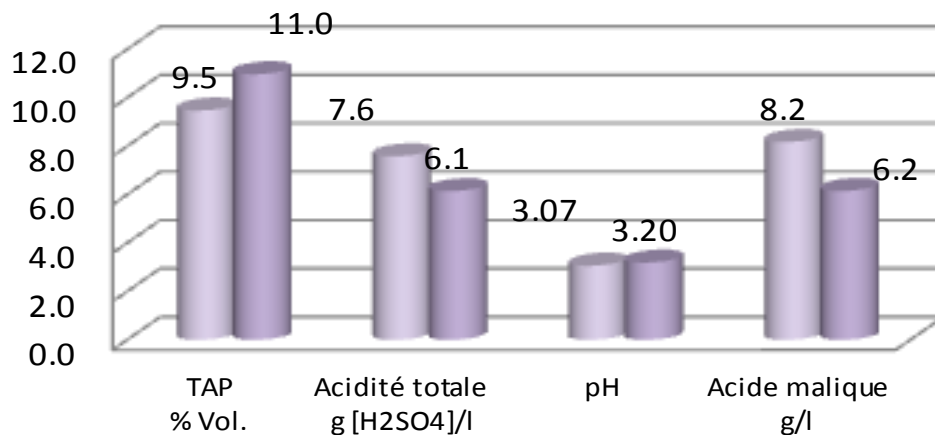
03/09/2018



Cot

27/08/2018

03/09/2018



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	13.5	4.1	3.35	2.1	136	7.8	135	15
	BOURG	12.6	4.2	3.28	2.5	172	7.4	90	13
	ST CIERS	12.6	4.1	3.48	2.9	151	7.8	211	13
	ST SAVIN	12.7	3.7	3.42	3.3	148	7.2	159	12
	ST ANDRE	9.0	2.8	2.24	1.3	90	5.4	83	10
	FRONSAC	13.2	4.3	3.38	2.4	146	8.1	173	14
	Moyenne	13.2	4.2	3.38	2.4	144	7.8	153	14
	Min	12.3	3.3	3.28	1.0	106	7.0	90	11
	Max	14.5	4.9	3.55	3.6	172	8.7	226	19
Evolution	12%	-20%	4%	-29%	-3%	-12%	18%		
Cot	BLAYE	11.9	5.5	3.27	5.2	223	7.0	119	6
	BOURG	12.0	6.1	3.22	6.2	231	6.8	101	4
	FRONSAC	8.2	7.6	3.04	8	169	7.8	126	-6
	Moyenne	11.0	6.1	3.20	6.2	211	7.1	116	3
	Min	8.2	5.1	3.04	4.2	169	6.8	101	-6
	Max	12.5	7.6	3.29	8	236	7.8	126	9
Evolution	16%	-19%	4%	-25%	2%	-5%	12%		
Sauvignon	ST CIERS	13.4	4.1	3.5	2.7	172.8	7.1	177.3	14.3
	ST SAVIN - BLAYE	13.5	4.4	3.36	2.8	161	7.5	159	14
	BOURG	14.5	3.77	3.60	2.1	167	7.4	223	17
	Moyenne	13.5	4.3	3.40	2.8	168	7.4	159	14
	Min	12.3	3.7	3.25	1.9	146	6.9	103	11
	Max	14.5	5.17	3.60	3.7	179	7.9	223	17
	Evolution	14%	-17%	5%	-28%	-1%	-5%	14%	55%

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BLAYE	893	1803	50	37	56
	BOURG	850	1643	52	39	55
	FRONSAC	850	1706	50	35	53
	ST CIERS	810	1329	61	33	48
	ST MARIENS	779	1412	55	35	48
	Moyenne	836	1579	53	36	52

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.