

INFORMATIONS GENERALES

- ✓ Autorisation d'enrichissement par sucrage à sec à hauteur de **1,5%vol** pour l'AOC **Bordeaux Blanc et les VSIG Blancs**

CONTRÔLE DE MATURATION

Sauvignon :

- Quelques parcelles tardives étaient encore au stade « thiols frais » en ce début de semaine.
- Le botrytis se développe très rapidement, en raison des pluies persistantes. Il faut récolter très rapidement avant que d'autres précipitations ne viennent dégrader la qualité.

Merlot :

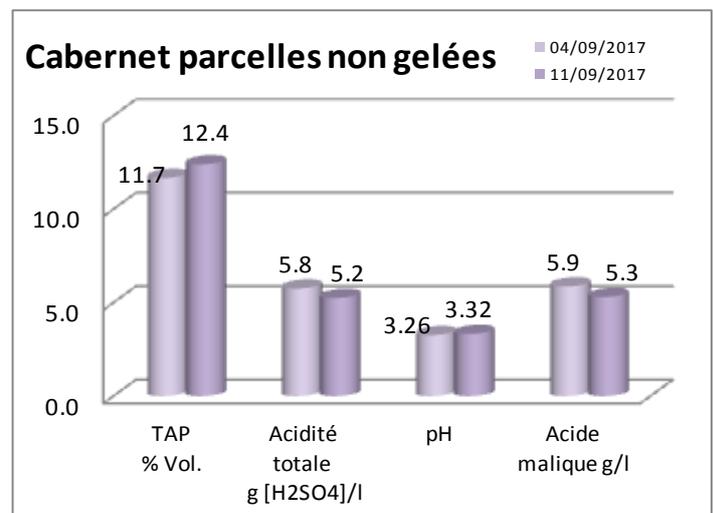
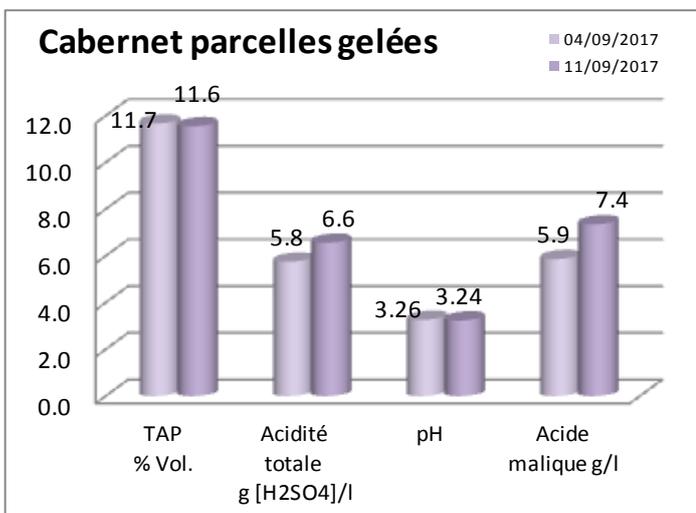
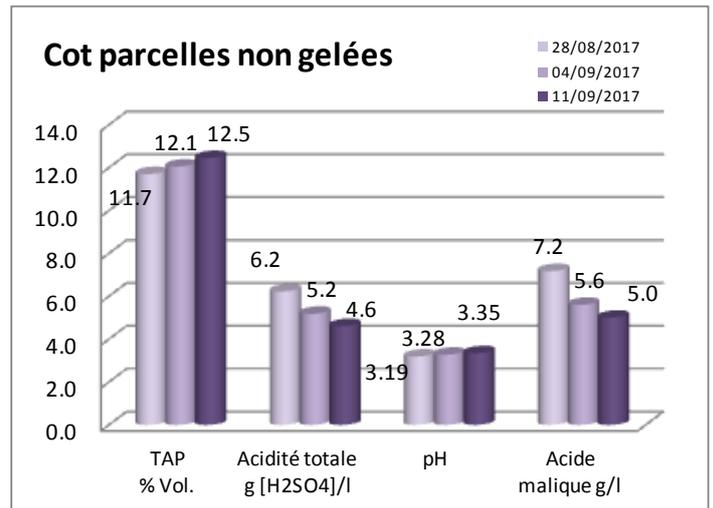
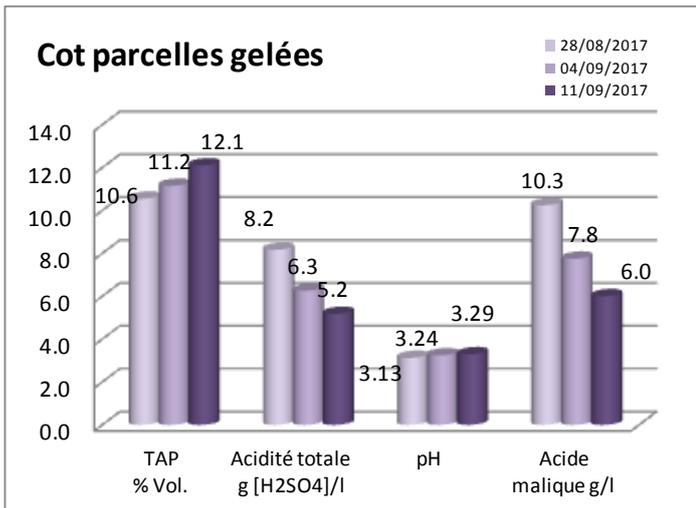
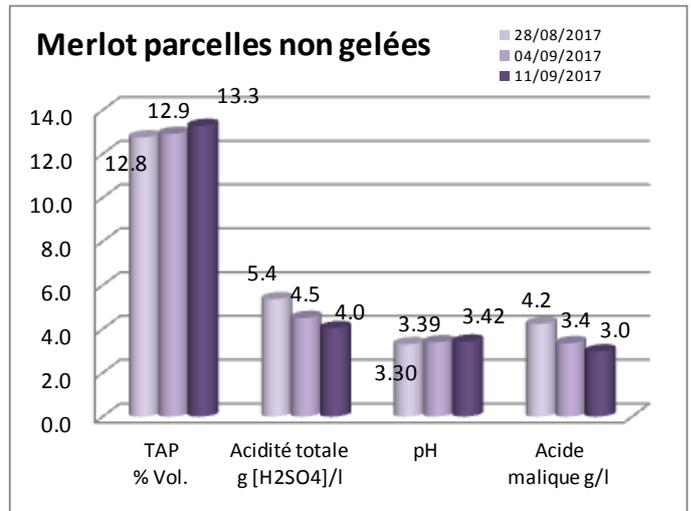
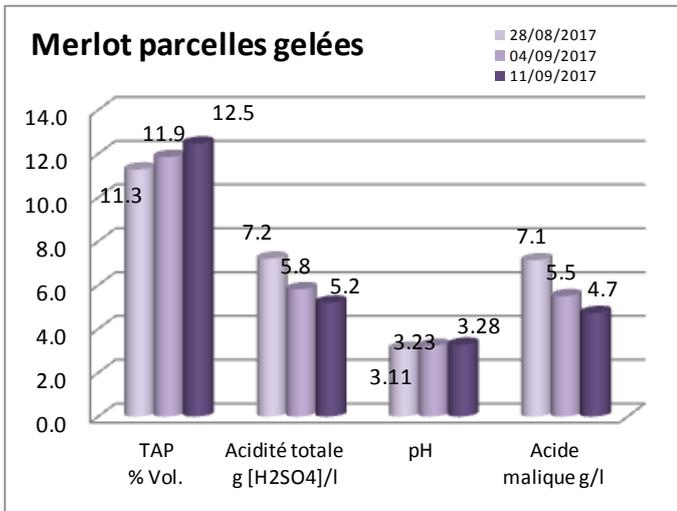
- Les données analytiques évoluent peu. L'acide malique continue à être dégradé même si les teneurs restent élevées. Les niveaux d'anthocyanes et leurs extractibilités sont bons.
- Attention aux foyers de botrytis qui apparaissent. La persistance du mauvais temps nécessite de prévoir la récolte des parcelles non gelées les plus précoces.
- Les parcelles destinées à élaborer du rosé sont à prévoir cette fin de semaine, ou début de la semaine prochaine.

Cot :

- L'état sanitaire est à surveiller pour l'élaboration de vin rouge. La récolte doit se prévoir pour l'élaboration de vin rosé.

Cabernet sauvignon :

- Le comportement des vignes gelées montre plus d'homogénéité que dans les merlot. Les acidités restent à un niveau élevé. Il reste encore des baies non vérées dans les grappes, et des grappillons parfois abondants dans les vignes vigoureuses.
- La maturité phénolique est prometteuse, si les conditions météo nous permettent d'attendre.



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	12.5	5.2	3.28	4.7	160	8.0	153	8
	Evolution	5%	-10%	2%	-14%	2%	-3%	6%	56%
	Moyenne parcelles non gelées	13.3	4.0	3.42	3.0	160	7.8	165	13
	Evolution	3%	-10%	1%	-11%	1%	-5%	3%	14%
	Min	11.7	3.6	3.24	2.2	133	7.1	108	3
	Max	13.9	6.1	3.60	6.4	179	8.4	225	16
Cot	Moyenne parcelles gelées	12.1	5.2	3.29	6.0	187	6.2	125	5
	Evolution	9%	-17%	2%	-23%	-23%	2%	-11%	600%
	Moyenne parcelles non gelées	12.5	4.6	3.35	5.0	243	6.4	113	8
	Evolution	3%	-11%	2%	-11%	0%	-1%	-2%	45%
	Min	12	4.4	3.26	4.7	161	6.2	106	5
	Max	12.6	5.2	3.36	6.1	245	6.4	136	9
Cabernet	Moyenne parcelles gelées	11.6	6.6	3.24	7.4	142	7.7	142	1
	Evolution	-2%	7%	-4%	-1%	-11%	9%	23%	-50%
	Moyenne parcelles non gelées	12.4	5.2	3.32	5.3	144	7.5	142	7
	Evolution	6%	-9%	2%	-10%	4%	-2%	2%	54%
	Min	10.3	4.9	3.19	3.7	133	6.8	105	-5.0
	Max	12.9	7.8	3.40	9.1	163	8.1	214	11.0

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes	Anthocyanes	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BLAYE	630	1445	44	42	44
	BOURG	783	1774	44	41	53
	FRONSAC	760	1774	43	39	49
	ST CIERS	720	1473	49	33	43
	ST MARIENS	750	1791	42	42	51
	Moyenne	729	1651	44	39	48
	Evolution	-10%	-2%	-9%	-14%	-20%
Cabernet	BOURG	718	1757	41	38	46
	ST ANDRE	774	1794	43	33	46
	ST MARIENS	895	2118	42	17	43
	Moyenne	796	1890	42	29	45
	Evolution	-14%	-3%	-12%	9%	-11%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.