

INFORMATIONS GENERALES

Le laboratoire est ouvert le samedi de 8 h à 12 h.

Enrichissement : L'arrêté préfectoral du 10 septembre dernier autorise l'enrichissement à hauteur de 1% vol. pour les AOC Bordeaux rosé et clair, l'AOC Blaye Côtes de Bordeaux Blanc sec, l'IGP Atlantique rosé de Gironde ainsi que le VSIG rosé de Gironde.

Le ramassage des blancs se poursuit, et devrait se terminer rapidement. Les moûts sont sensibles à l'oxydation. Pensez à bien protéger les jus (SO₂, CO₂,...).

CONTRÔLE DE MATURATION

Merlot :

La maturation a progressé plus lentement sur la semaine écoulée .

- Les résultats analytiques continuent leur progression avec une baisse intéressante de l'acide malique.
- Les richesses en sucres continuent à augmenter sans que le poids des baies ne faiblisse; les pluies de la semaine dernière ont permis un raffermissement des baies et le chargement en sucre se poursuit.
- Néanmoins, certaines parcelles sur sols légers ou disposant d'un enracinement limité commencent à subir un stress hydrique notable.
- Le potentiel en anthocyanes est bon mais leur extractibilité demande à progresser. Cela se vérifie lors de la dégustation des baies : la pulpe est encore gélatineuse et les pellicules fermes.
- Quand la maturité technologique est atteinte, on peut envisager la production de rosé de pressée en complétant la prise de décision avec une dégustation des baies. Demander à votre œnologue de vous aider à déterminer les parcelles les plus adaptées lors d'une prochaine visite.

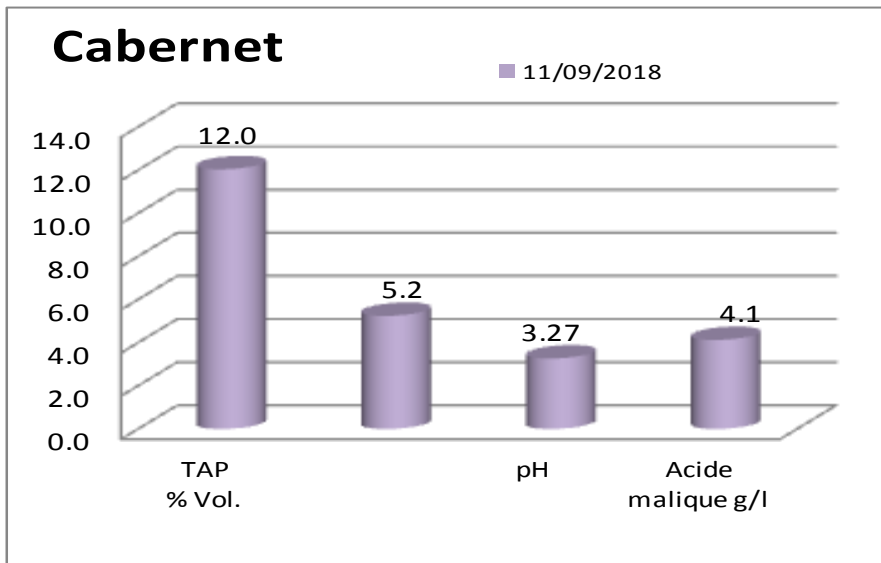
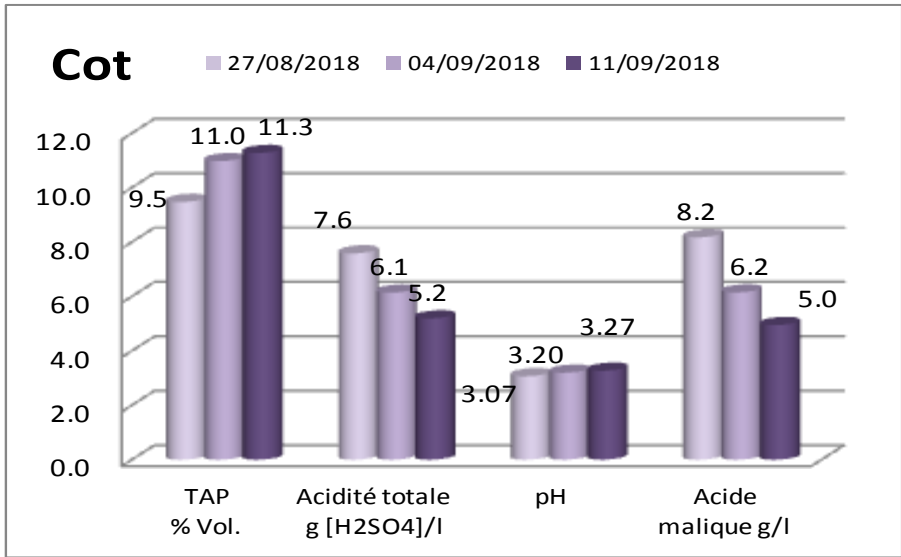
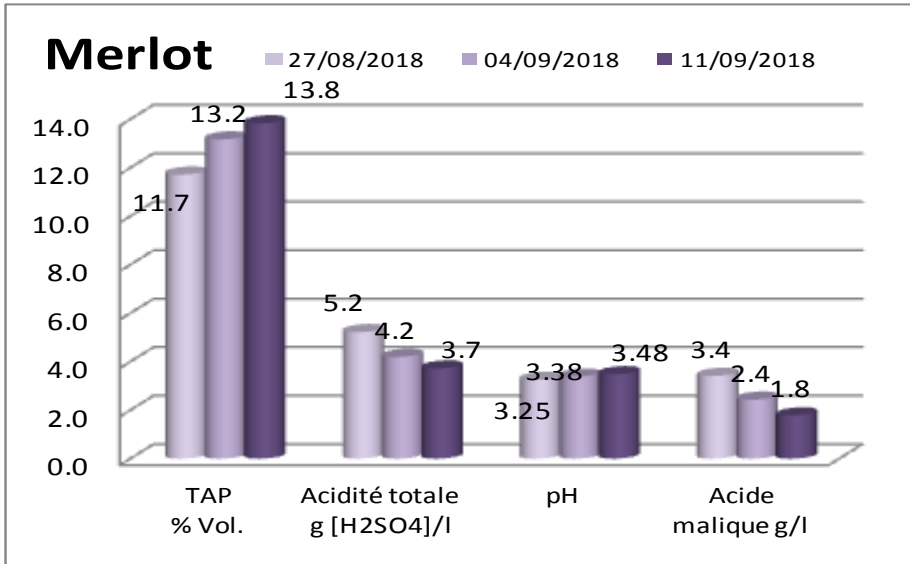
Cot :

La maturation progresse mais la maturité n'est pas atteinte, même pour la production de rosé.
L'état sanitaire est bon.

Cabernet Sauvignon :

- Les paramètres analytiques montrent pour ce premier prélèvement un bon potentiel qualitatif, avec une précocité importante.
- La maturité phénolique paraît intéressante si elle se confirme.

Jusqu'à maintenant, l'état sanitaire reste exceptionnellement bon sur l'ensemble des cépages.



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	14.1	3.7	3.43	1.6	142	7.9	137	17
	BOURG	13.3	3.9	3.45	1.9	171	7.7	91	16
	FRONSAC	13.8	3.9	3.48	1.8	153	8.2	157	16
	ST ANDRE	14.1	3.5	3.47	1.2	135	8.1	119	19
	ST CIERS	14.1	3.4	3.62	2.0	142	7.9	222	17
	ST SAVIN	13.1	3.2	3.50	2.7	156	7.0	152	14
	Moyenne	13.8	3.7	3.48	1.8	147	7.9	150	17
	Min	12.8	2.9	3.39	1.0	114	6.9	91	13
	Max	14.8	4.6	3.72	3.0	176	8.9	263	20
Evolution	5%	-11%	3%	-27%	2%	1%	-2%	18%	
Cot	BLAYE	12.2	4.7	3.32	4.2	225	6.9	99	9
	BOURG	12.3	5.1	3.31	4.9	212	6.8	100	7
	FRONSAC	8.5	6.2	3.14	6.5	161	7.4	117	0
	Moyenne	11.3	5.2	3.27	5.0	206	7.0	104	6
	Min	8.5	4.3	3.14	3.1	161	6.8	91	0
	Max	12.3	6.2	3.32	6.5	241	7.4	117	12
Evolution	3%	-15%	2%	-20%	-3%	-2%	-11%	150%	
Cabernet	BOURG	11.5	5.3	3.27	4.7	133	7.9	123	7
	FRONSAC	11.9	5.6	3.26	4.4	122	8.6	150	8
	ST ANDRE	11.5	5.7	3.06	3.8	132	8.6	84	8
	ST SAVIN	12.7	5.1	3.42	4.9	129	7.4	107	8
	Moyenne	12.0	5.2	3.27	4.1	126	8.1	117	9
	Min	11.2	4.4	3.06	2.0	115	7.3	84	4.0
Max	12.8	6.2	3.43	5.5	133	8.8	212	14.0	

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BLAYE	818	1709	47.9	39	54
	BOURG	854	1905	45	42	58
	FRONSAC	752	1776	42	36	47
	ST SAVIN	772	1512	51	40	52
	ST CIERS	930	1570	59	32	54
	Moyenne	825	1694	49	38	53
	Evolution	6%	20%	-11%	6%	10%
Cabernet	BOURG	813	1808	45	35	50
	ST ANDRE	830	2224	37	34	50
	ST SAVIN	929	1991	47	16	44
	Moyenne	857	2008	43	28	48

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.