

INFORMATIONS GENERALES

- ✓ Autorisation d'enrichissement par sucrage à sec à hauteur de **1,0%vol** pour les **AOC Bordeaux Rosé**, les IGP Atlantique rosés et les Vins sans Indication Géographique de Gironde rosés.
- ✓ Autorisation d'enrichissement par sucrage à sec à hauteur de **0,5%vol** pour les **AOC Bordeaux Clairet**, les **AOC Rouges**, les IGP Atlantique et les Vins sans Indication Géographique de Gironde rouges. **En attente d'un décret plus favorable.**

CONTRÔLE DE MATURATION

Merlot :

- L'évolution de la maturation est plus lente. La dégustation des baies montre un manque de maturité phénolique, même dans les parcelles non gelées. Cela se confirme dans les analyses de maturité phénoliques qui évoluent peu. La période de beau temps de cette semaine va améliorer la maturation si l'état sanitaire le permet.
- Des foyers de botrytis se généralisent, particulièrement en sols sableux et sablo limoneux, obligeant à vendanger.
- Les parcelles gelées accusent un manque de maturité évident mais peuvent être destinées à élaborer des vins rosés.
- Les premiers jus issus de raisins récoltés, montrent des couleurs plutôt intenses, des nez fruités mais des tanins parfois réactifs. Soyez vigilants sur l'extraction des tanins de pépins peu mûrs en fin de fermentation alcoolique.

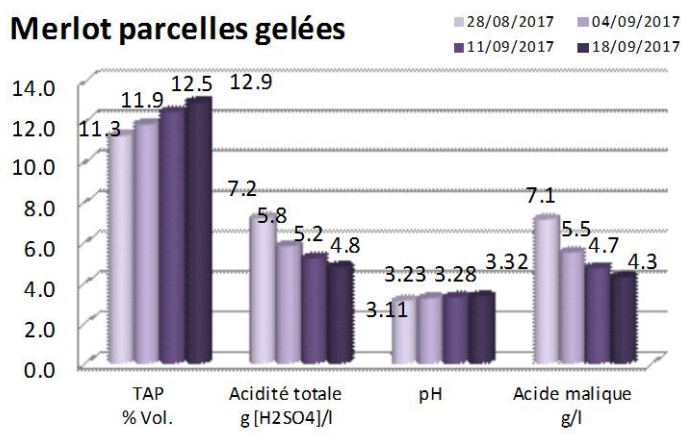
Cot :

- La taille des baies est très élevée. La maturité n'est pas atteinte.
- L'état sanitaire est à surveiller.

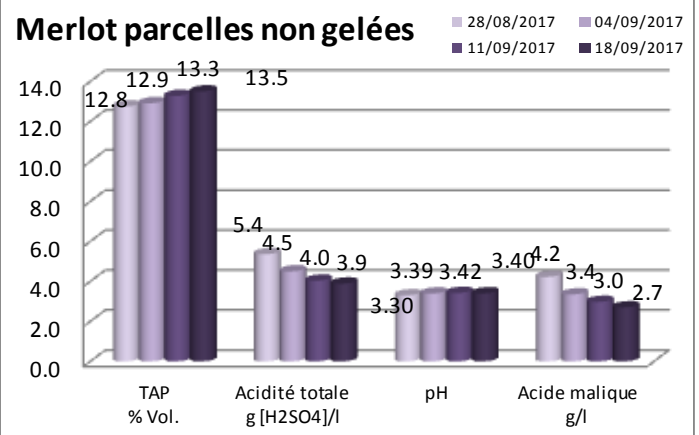
Cabernet Sauvignon :

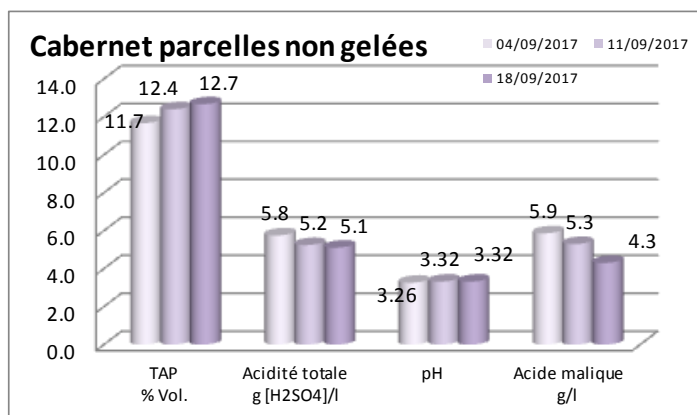
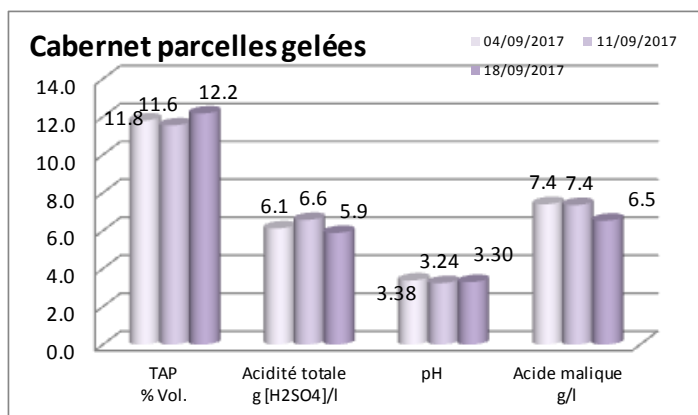
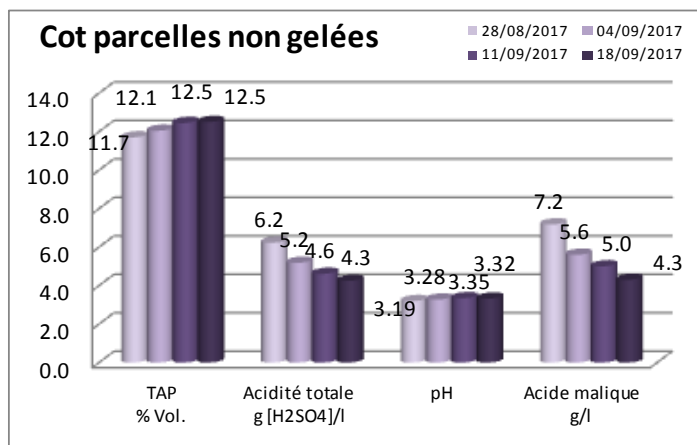
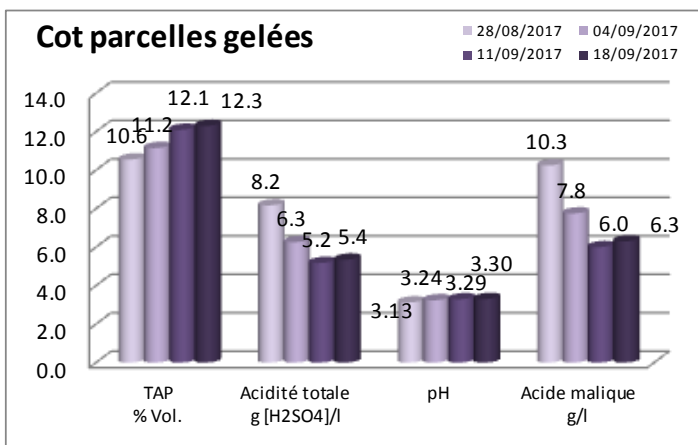
- L'évolution est lente, la maturité est loin d'être atteinte, mais le potentiel polyphénolique et son évolution sont intéressants.
- Des foyers de botrytis sont présents. Les conditions météo de ces prochains jours permettront une évolution favorable.

Merlot parcelles gelées



Merlot parcelles non gelées





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	12.9	4.8	3.32	4.3	163	7.8	149	10
	Evolution	4%	-8%	1%	-10%	2%	-3%	-3%	21%
	Moyenne parcelles non gelées	13.5	3.9	3.40	2.7	158	7.7	168	14
	Evolution	2%	-4%	-1%	-9%	-1%	-2%	2%	9%
	Min	12.3	3.4	3.26	1.6	123	7.1	120	5
	Max	14.2	5.8	3.48	5.8	178	8.3	197	17
Cot	Moyenne parcelles gelées	12.3	5.4	3.30	6.3	258	6.1	125	4
	Evolution	2%	3%	0%	5%	21%	-2%	0%	-20%
	Moyenne parcelles non gelées	12.5	4.3	3.32	4.3	276	6.8	153	10
	Evolution	0%	-8%	-1%	-14%	13%	7%	36%	25%
	Min	12.3	4.3	3.30	4.3	258	6.1	125	4
	Max	12.5	5.4	3.32	6.3	276	6.8	153	10
Cabernet	Moyenne parcelles gelées	12.2	5.9	3.30	6.5	142	7.5	151	3
	Evolution	5%	-10%	2%	-11%	0%	-3%	6%	550%
	Moyenne parcelles non gelées	12.7	5.1	3.32	4.3	144	6.8	153	10
	Evolution	2%	-3%	0%	-4%	0%	7%	-6%	15%
	Min	11.1	4.6	3.23	3.4	128	6.7	105	-1
	Max	13.2	6.5	3.41	7.5	169	8.1	240	12

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes	Anthocyanes	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BLAYE	701	1777	39	42	48
	FRONSAC	655	1740	38	41	44
	ST MARIENS	581	1321	44	44	42
	Moyenne	646	1613	40	42	45
	Evolution	-11%	-2%	-9%	8%	-7%
Cabernet	BOURG	611	1694	36	39	40
	ST ANDRE	749	1945	39	33	45
	ST MARIENS	822	2120	39	21	42
	Moyenne	727	1920	38	31	42
	Evolution	-9%	2%	-10%	6%	-6%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.