

INFORMATIONS GENERALES

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

L'état sanitaire est très bon sur l'ensemble des cépages et permet d'attendre la parfaite maturité phénolique pour la production des vins rouges.

Concernant l'élaboration des vins rosés, il convient de récolter rapidement les merlots, avant que l'équilibre sucre/acides ne soit dépassé. Certains cabernets atteignent déjà cet équilibre pour élaborer des rosés de pressée (attention à l'excès de couleur en fin de pressée : consulter votre œnologie).

Attention aux perforations des vers de la grappe, qui dégradent les pellicules et favorisent des phénomènes de concentrations en sucres excessives. Surveiller les secteurs à risques.

CONTRÔLE DE MATURATION

Merlot :

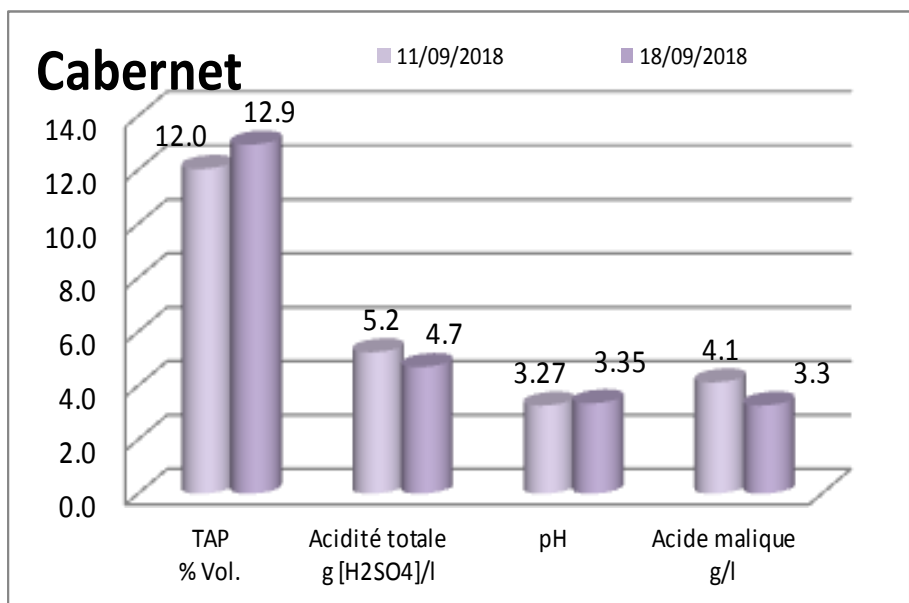
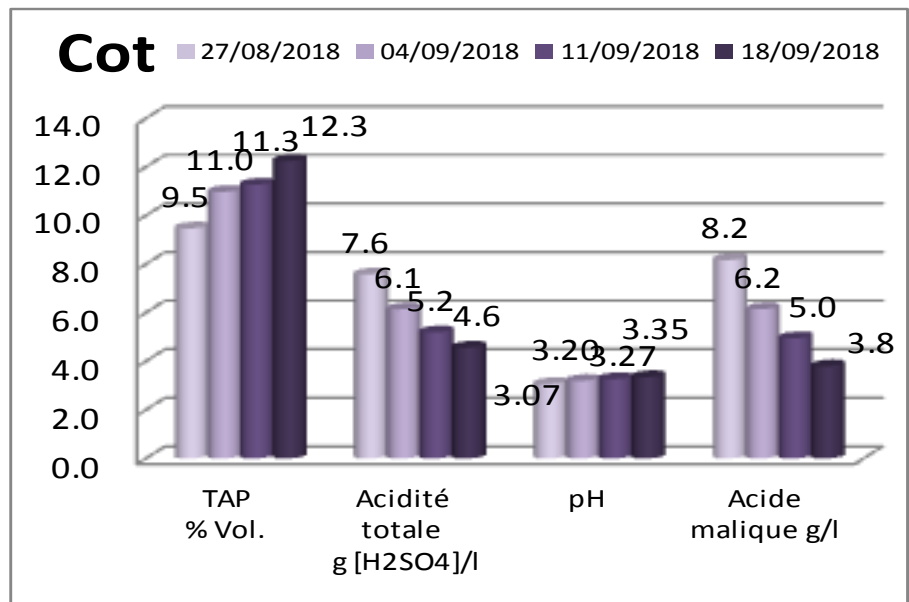
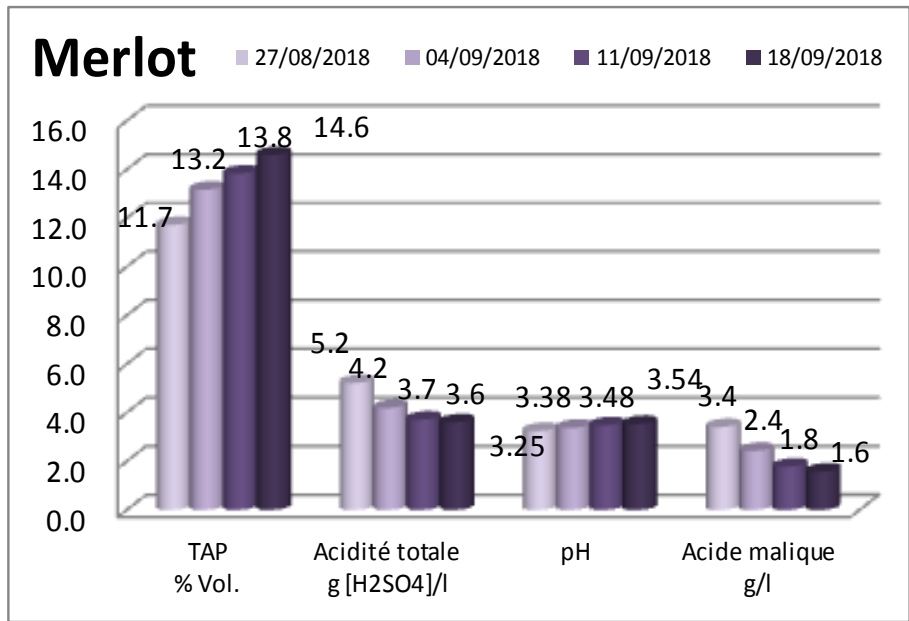
- La maturation progresse sur tous les secteurs, indépendamment du niveau de pluviométrie de la fin de semaine dernière.
- Les richesses en sucres continuent à augmenter mais le poids des baies est plutôt stable, dans la majorité des cas, ce qui permet de laisser murir.
- Mais les phénomènes de flétrissement deviennent importants sur sols légers ou sur les jeunes vignes, disposant d'un enracinement limité; certaines méritent d'être récoltées dès cette fin de semaine, pour éviter des degrés alcooliques excessifs et la perte de volume. D'autres pourront attendre la semaine prochaine.
- Dans les parcelles ne souffrant pas du manque d'eau, il faut attendre au moins la fin de semaine prochaine pour récolter, voire la première semaine d'octobre pour les vignes les plus chargées, qui demande plus de temps pour atteindre la maturité phénolique.
- Le potentiel en anthocyanes est très bon; l'extractibilité s'améliore, mais les pellicules sont fermes, les pépins ne sont pas encore mûrs et la pulpe reste souvent gélatineuse. Dans ces cas là, il faut attendre et refaire des contrôles gustatifs avant de prendre la décision de récolter.

Cot :

- La maturation progresse bien; la maturité n'est pas atteinte pour la production de rouge mais on peut envisager le ramassage pour la production de rosé de pressée. L'état sanitaire reste bon.

Cabernet Sauvignon :

- Les paramètres analytiques évoluent bien. On trouve déjà du fruit dans certaines parcelles.



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	14.9	3.5	3.50	1.2	149	8.0	136	19
	BOURG	14.1	3.6	3.50	1.3	167	7.7	97	18
	FRONSAC	14.8	3.7	3.55	1.6	148	8.4	181	18
	ST ANDRE	14.5	3.5	3.52	1.1	155	8.4	123	19
	ST CIERS	15.1	3.2	3.81	1.9	142	7.9	250	18
	ST SAVIN	13.8	3.2	3.53	2.6	153	7.3	159	15
	Moyenne	14.6	3.6	3.54	1.6	151	8.0	155	18
	Min	13.5	2.8	3.43	1.0	132	7.1	97	14
	Max	16	4.4	3.81	3.0	168	9.2	250	21
Evolution	6%	-3%	2%	-14%	2%	2%	5%	8%	
Cot	BLAYE	13.2	4.1	3.42	3.2	221	6.9	95	13
	BOURG	13.2	4.6	3.38	4.0	254	6.9	95	11
	FRONSAC	9.4	5.4	3.20	4.9	181	7.3	129	4
	Moyenne	12.3	4.6	3.35	3.8	219	7.0	103	10
	Min	9.4	4.0	3.20	2.6	181	6.8	87	4
	Max	13.5	5.4	3.43	4.9	254	7.3	129	14
Evolution	9%	-12%	3%	-23%	7%	0%	0%	60%	
Cabernet	BLAYE	12.2	4.4	3.16	1.8	116	8.4	86	14
	BOURG	12.3	4.8	3.32	3.6	132	7.9	127	10
	FRONSAC	13.1	4.9	3.38	3.3	114	8.6	149	12
	ST ANDRE	12.5	5.1	3.16	3.0	113	8.6	92	11
	ST CIERS	0.0	0.0	0.00	0.0	0	0.0	0	0
	ST SAVIN	13.7	4.4	3.54	4.0	123	7.1	104	11
	Moyenne	12.9	4.7	3.35	3.3	119	8.0	116	12
	Min	12.2	4.4	3.16	1.8	113	6.7	86	9
	Max	13.9	5.2	3.54	4.3	132	8.7	206	15
Evolution	7%	-10%	3%	-21%	-6%	-1%	-1%	35%	

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BOURG	883	1665	53	44	63
	BLAYE	937	1867	50	38	60
	FRONSAC	837	1750	48	37	53
	ST SAVIN	766	1421	54	44	55
	ST CIERS	1080	1745	62	33	65
	Moyenne	901	1690	53	39	59
	Evolution	9%	0%	9%	4%	12%
Cabernet	BLAYE	959	2312	42	25	51
	BOURG	781	1718	46	34	48
	ST ANDRE	912	2320	39	24	48
	ST SAVIN	949	1930	49	16	45
	Moyenne	900	2070	44	25	48
	Evolution	5%	3%	2%	-13%	0%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.