

INFORMATIONS GENERALES

Le laboratoire sera ouvert samedi 24 septembre de 8h à 12h.

- ✓ Autorisation d'enrichissement par sucrage à sec à hauteur de **1,5%vol** pour les **AOC Bordeaux Rosé**, les IGP Atlantique rosés et les Vins sans Indication Géographique de Gironde, blancs ou rosés.

CONTRÔLE DE MATURATION

Sauvignon :

- Beaucoup de parcelles se récoltent cette semaine.
- La maturité aromatique n'est pas forcément atteinte, mais la dégradation de l'état sanitaire a accéléré les chantiers de récolte.
- Les TAP mesurés au chai sont souvent plus faibles que ceux trouvés lors des prélèvements. Ceci s'explique par une grande hétérogénéité au sein d'une même parcelle, voire au sein d'une même grappe.
- Certaines parcelles présentent un bon état sanitaire. Suivant le profil recherché, elles peuvent être récoltées fin de semaine voire début de semaine prochaine.
- A ce jour, le potentiel aromatique est correct avec des bouches un peu minces. Soyez vigilants, les moûts sont oxydables. Bien les protéger de l'oxygène. Un collage spécifique permettra également d'éliminer les composés oxydés ou oxydables.

Merlot :

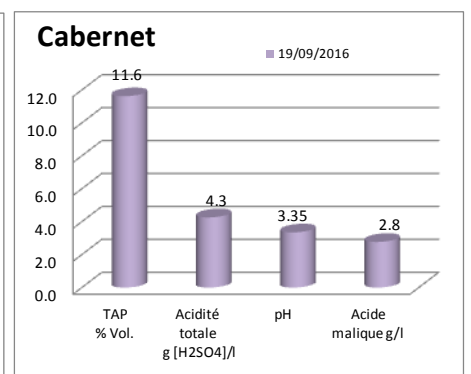
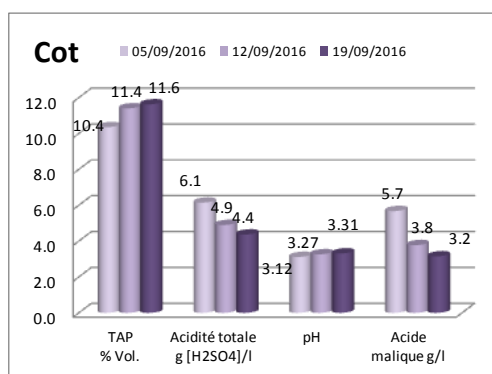
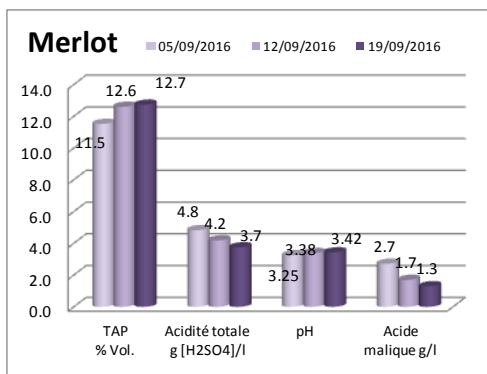
- Les pluies de la fin de semaine ont ralenti l'augmentation du degré potentiel par dilution. Cependant, les acidités continuent à baisser.
- Les richesses en anthocyanes sont d'un niveau très moyen, mais là aussi, l'effet dilution des pluies a joué.
- Globalement, cette pluviométrie a été bénéfique pour la plante qui va poursuivre sa maturation. Ce n'est pas le cas des parcelles présentant des défoliations sévères qui devront certainement se récolter sans être mûres.
- Globalement, la maturité phénolique est loin d'être atteinte.
- La dégustation des baies montre une pellicule encore ferme, avec des pulpes épaisses qui adhèrent aux pépins.
- Dans le cas de parcelles présentant de nombreux foyers de botrytis (attaques sévères de vers de grappe), et qui nécessiteront une récolte rapide, la thermovinification peut être une solution pour contrecarrer un déficit de maturité.
- Suivez attentivement l'état sanitaire des raisins, particulièrement dans les paquets des parcelles chargées. Ce sont celles-ci qui nécessiteront le plus de temps pour arriver à maturité. Les conditions climatiques de ces derniers jours (humidité, brouillard...) favorisent le développement du botrytis.

Cot :

- L'évolution est faible pour tous les critères.
- On s'approche de l'équilibre souhaité pour produire des rosés de pressée vifs et frais.

Cabernet Sauvignon :

- Ce premier prélèvement montre un bon potentiel à cette date, mais avec des acidités déjà basses.
- Il est encore tôt pour envisager une date de récolte.



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	13.1	3.7	3.41	1.2	160	7.2	110	17
	BOURG	13.4	3.6	3.45	1.2	166	6.7	93	17
	FRONSAC	12.3	4.0	3.38	1.3	150	7.7	169	16
	ST ANDRE	12.9	3.7	3.36	1.1	154	7.2	121	17
	ST CIERS	12.0	3.6	3.57	1.7	174	7.0	197	15
	ST SAVIN	12.9	3.4	3.51	1.4	163	6.6	119	17
	Moyenne	12.7	3.7	3.42	1.3	159	7.2	136	16
	Min	11	3.2	3.24	0.6	127	6.4	92	11
	Max	13.8	4.5	3.59	2.8	197	8.4	235	19
Evolution	1%	-11%	1%	-24%	6%	-7%	7%	9%	
Cot	BLAYE	12.6	4.0	3.39	2.7	229	5.7	89	13
	BOURG	12.0	4.2	3.33	3.5	213	5.4	94	11
	FRONSAC	9.3	5.3	3.14	3.8	161	6.7	107	6
	Moyenne	11.6	4.4	3.31	3.2	208	5.9	95	11
	Min	9.3	3.6	3.14	2	161	5.4	80	6
	Max	13	5.3	3.43	3.8	245	6.7	107	15
Evolution	2%	-11%	1%	-17%	1%	-6%	-8%		
Cabernet	BOURG	11.1	4.8	3.33	3.6	125	6.5	133	9
	FRONSAC	11.3	4.4	3.31	2.7	114	6.6	107	12
	ST ANDRE	11.5	4.4	3.25	2.5	115	6.5	70	12
	ST CIERS	11.3	3.6	3.35	1.8	133	6.0	116	14
	ST SAVIN	11.9	4.3	3.46	3.7	116	5.9	80	11
	Moyenne	11.6	4.3	3.35	2.8	120	6.3	95	12
	Min	10.7	3.6	3.25	1.6	111	5.8	68	9.0
Max	12.8	4.8	3.47	3.7	133	6.6	136	16.0	

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BLAYE	687	1641	41.9	47.9	53
	BOURG	828	1772	47	48	63
	FRONSAC	715	1903	38	44	51
	ST CIERS	523	1047	50	43	37
	Moyenne	688	1591	44	46	51
	Evolution	-14%	0%	-13%	3%	-11%
Cabernet	BLAYE	952	2141	45	27	52
	BOURG	757	1801	42	34	46
	Moyenne	855	1971	43	31	49

L'EQUIPE D'œNOCENTRES SAINT-SAVIN.