

INFORMATIONS GENERALES

L'équipe des œnologues du laboratoire est prête à vous aider dans votre prise de décision concernant la date de récolte, pour ce millésime particulièrement délicat.



Pour l'élaboration des crémants, nous sommes déjà très proche des critères analytiques requis. Prévoyez au plus tôt un contrôle de maturité.

CONTRÔLE DE MATURATION

Sauvignon blanc :

Les prélèvements de cette année 2017, particulière à cause des gelées d'avril, nous conduiront à faire deux groupes distincts de maturité, reflétant le décalage de maturation entre les raisins issus des parcelles gelées ou non gelées.

Pour ce premier prélèvement, sur les parcelles non gelées, les analyses montrent une précocité importante liée au climat de l'année, qui positionne 2017 comparable au millésime 2015.

Les degrés alcooliques potentiels sont déjà élevés à cette date, avec des niveaux d'acide malique encore hauts. Ce qui révèlent un potentiel d'évolution important. Il est à noter une très bonne homogénéité des résultats analytiques, tous secteurs confondus.

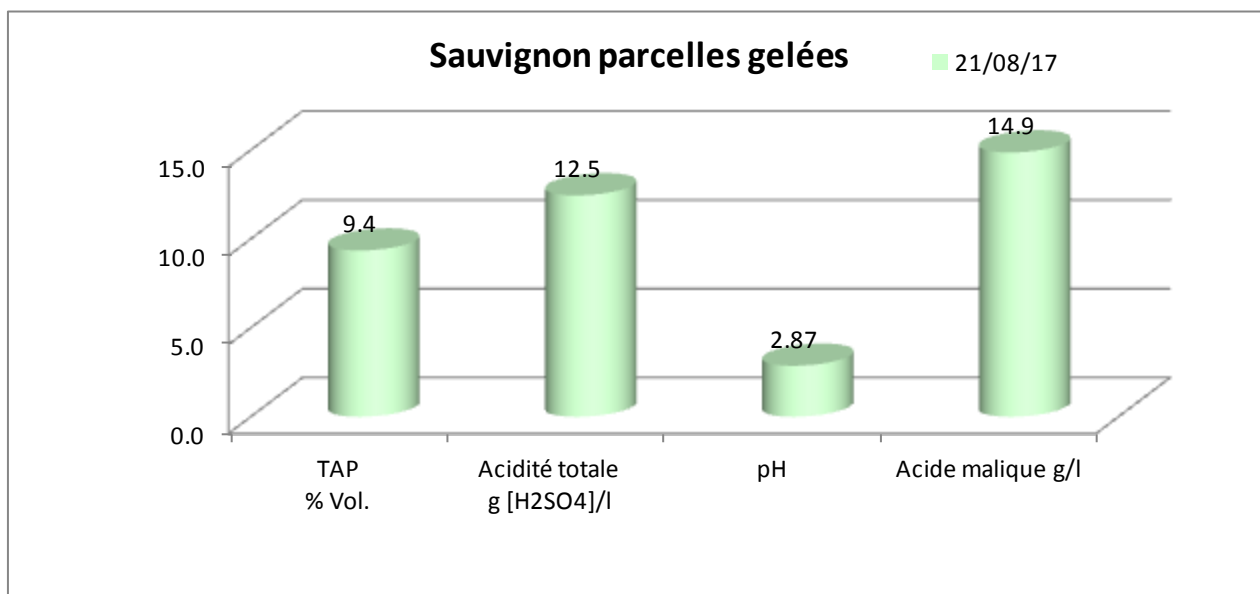
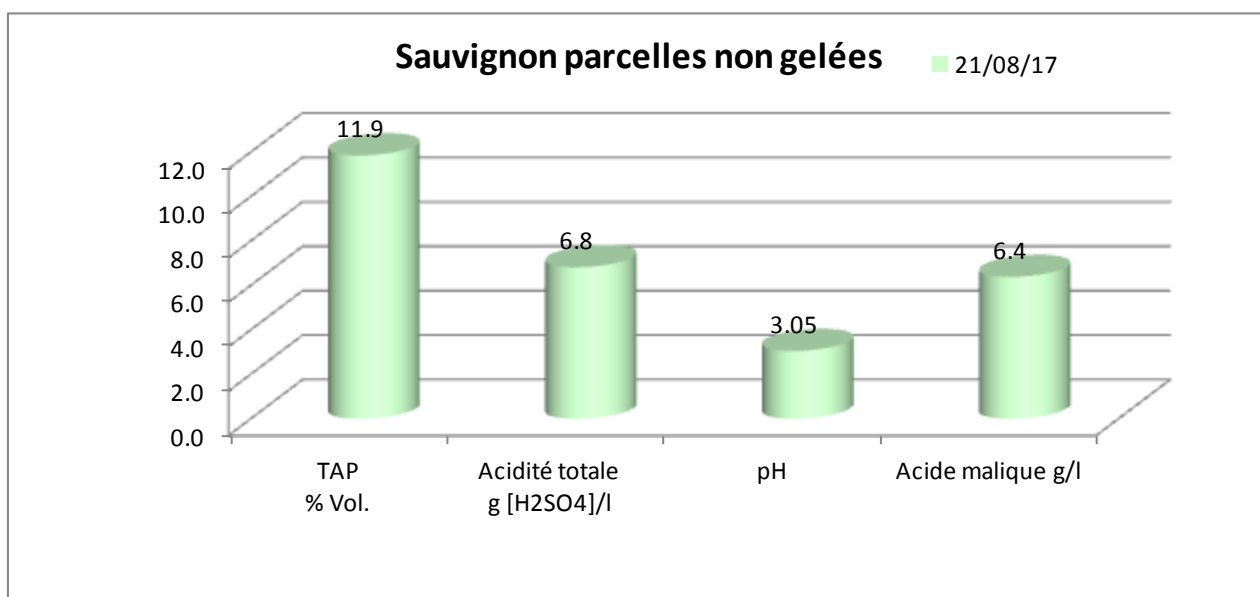
L'observation des grappes montre des foyers de botrytis déjà présents. Ceux-ci peuvent évoluer défavorablement, avec l'alternance des températures élevées et la présence d'épisodes humides, voire simplement des brouillards matinaux. Comme toujours, nous recommandons la plus grande vigilance sur l'évolution de l'état sanitaire de vos parcelles, rappelant que les arômes thiolés du Sauvignon sont très sensibles à l'oxydation. Le botrytis produit une oxydase puissante, la laccase, incompatible avec la conservation des arômes du vin.

La dégustation des baies montre des arômes variétaux intéressants, de bonne intensité, au stade « thiols frais » dans la majorité des cas. Ils pourront vite évoluer vers des arômes mûrs à la faveur des journées ensoleillées annoncées par les prévisions météo.

Pour produire des sauvignons typés « thiols frais », sur certaines parcelles non gelées, la récolte devra probablement intervenir dès la semaine prochaine. Des prélèvements accompagnés de dégustation des baies doivent se prévoir dès maintenant dans vos parcelles pour cet objectif.

Concernant les parcelles gelées, le stade en est encore à la fin véraison dans certains cas. Le retard est de 2 semaines par rapport aux vignes non gelées. Il est encore tôt pour se positionner sur les dates de récolte (Titre Alcoométrique Potentiel à 9,3 – pH à 2, 85 et acide malique à 14 ou 15). L'objectif qualitatif de ces parcelles, qui mettront plus de temps à murir, nous fera préférer l'élaboration d'une typicité « thiols frais ». Celle-ci est plus facile à atteindre, et permettra de composer avec l'hétérogénéité de ces 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
Sauvignon	Moyenne parcelles gelées	9.4	12.5	2.87	14.9	155	7.5	192	-22.0
	Moyenne parcelles non gelées	11.9	6.8	3.05	6.4	194	7.5	134	2.5
	Min	9.3	6.3	2.86	6.0	153	7.0	112	-24
	Max	12.3	12.9	3.14	15.7	215	8	204	4



L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.