

INFORMATIONS GENERALES

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

L'état sanitaire demeure excellent dans l'ensemble et permet d'attendre la parfaite maturité phénolique pour la production des vins rouges.

Cependant, certains secteurs présentent des attaques notables de vers de la grappe, qui sans être exceptionnelles, sont préoccupantes car les perforations favorisent l'installation du botrytis et la dégradation des pellicules, ce qui va entraîner des phénomènes de concentrations en sucres excessives. Surveiller les secteurs à risques.

CONTRÔLE DE MATURATION

Merlot :

- La maturation phénolique progresse sur tous les secteurs : les pellicules s'affinent, la pulpe devient plus juteuse et la couleur s'extrait plus facilement.
- Les richesses en sucres augmente très modérément (le poids des baies est plutôt stable), et les phénomènes de flétrissement sont rares sur vignes adultes.
- On atteint des niveaux d'acide malique proche de un voire inférieurs, et les parcelles précoces peuvent se récolter.
- D'autres parcelles sur sols tardifs ou aux rendements élevés, gagneront à attendre la semaine prochaine.
- Les grands millésimes en rouge à Bordeaux, qu'ils soient précoces ou tardifs s'élaborent toujours avec du raisin bien mûr, c'est-à-dire avec des arômes de fruits mûrs, et des tanins soyeux.

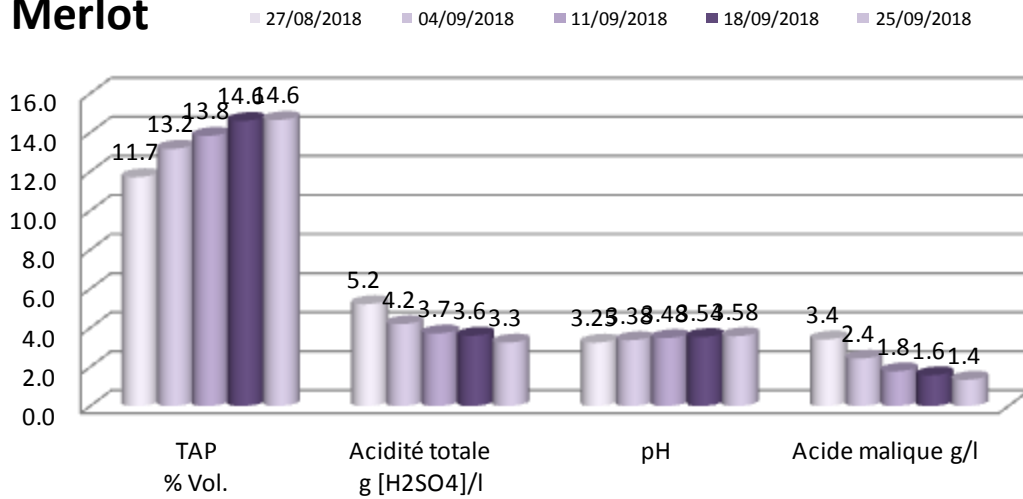
Cot :

- La maturation avance mais il faut attendre encore pour la production de vins rouge. L'état sanitaire reste bon.

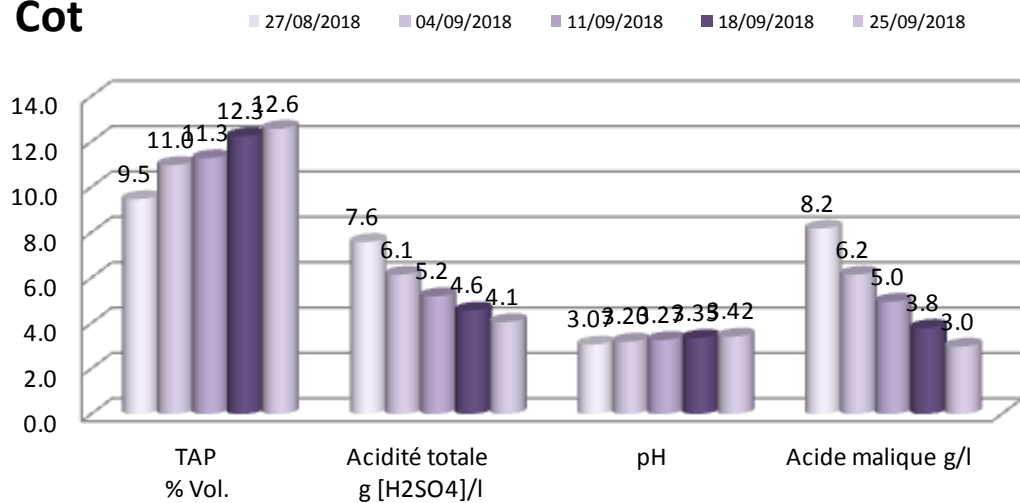
Cabernet Sauvignon:

- Le millésime paraît très prometteur pour des cabernets franc et sauvignon bien mûrs. La maturité des pépins évolue très favorablement, ce qui sera bénéfique aux futurs assemblages.

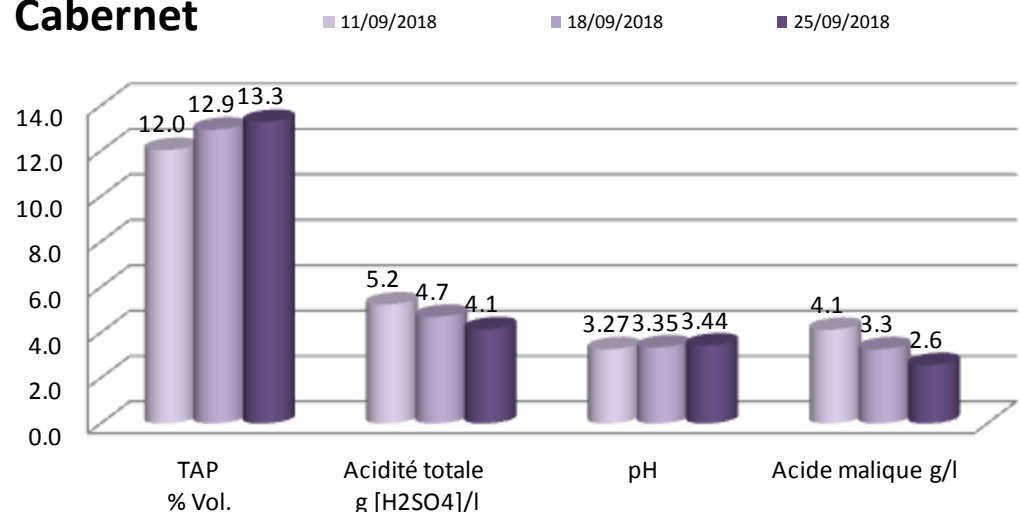
Merlot



Cot



Cabernet



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	14.8	3.2	3.54	1.2	146	7.4	150	20
	FRONSAC	14.9	3.3	3.59	1.3	149	7.6	183	19
	ST ANDRE	14.6	3.3	2.36	0.6	148	8.0	137	20
	ST CIERS	14.8	3.2	3.77	1.9	153	7.7	258	18
	ST SAVIN	13.8	2.7	3.61	1.8	159	6.8	174	17
	Moyenne	14.6	3.3	3.58	1.4	150	7.5	170	19
	Min	13.5	2.3	3.48	0.7	125	6.4	114	16
	Max	16.1	3.9	3.77	2.0	172	8.5	258	22
	Evolution	0%	-10%	1%	-14%	0%	-7%	10%	6%
Cot	BLAYE	13.6	3.7	3.49	2.4	222	6.8	100	16
	BOURG	13.5	4.1	3.45	3.2	227	6.7	104	13
	FRONSAC	9.7	4.7	3.26	4	193	6.8	140	7
	Moyenne	12.6	4.1	3.42	3.0	216	6.8	111	13
	Min	9.7	3.5	3.26	1.9	193	6.7	97	7
	Max	13.8	4.7	3.51	4	246	6.9	140	17
	Evolution	3%	-11%	2%	-22%	-1%	-3%	0%	28%
Cabernet	BLAYE	13.2	2.0	3.33	1.3	63	8.0	114	17
	BOURG	12.6	4.5	3.40	3.1	138	7.6	135	12
	FRONSAC	13.4	4.3	3.44	2.6	117	7.7	155	14
	ST ANDRE	12.9	4.3	3.31	2.0	135	7.9	91	15
	ST SAVIN	13.8	3.9	3.57	3.2	124	6.8	118	14
	Moyenne	13.3	4.1	3.44	2.6	126	7.5	126	14
	Min	12.6	3.8	3.31	1.3	114	6.6	91	11
	Max	14.1	4.5	3.60	3.6	138	8.0	217	17
	Evolution	3%	-12%	3%	-21%	5%	-7%	9%	22%

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BLAYE	839	1752	48	39	55
	FRONSAC	823	1764	47	38	53
	ST CIERS	878	1477	59	39	58
	ST SAVIN	727	1438	51	44	52
	Moyenne	817	1608	51	40	54
	Evolution	-10%	-5%	-4%	5%	-6%
Cabernet	BLAYE	969	2339	41	25	51
	BOURG	764	1767	43	28	42
	ST ANDRE	929	2349	40	21	47
	ST SAVIN	952	1949	49	23	50
	Moyenne	904	2101	43	24	48
	Evolution	0%	1%	-1%	-2%	-1%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.