

### INFORMATIONS GENERALES

**Le laboratoire sera ouvert le samedi de 8h à 12h.**

 **Chaptalisation :** Le taux de conversion réglementaire des sucres en titre alcoométrique volumique probable utilisé est de 16,83 g/l pour 1% vol.

En pratique, ce taux de conversion est de 16,4 g/l pour 1% vol en blanc et rosé (soit +0,3 à +0,5 % vol par rapport au titre alcoométrique volumique indiqué sur les rapports d'analyses) et de 17 g/l en rouge.

### CONTRÔLE DE MATURATION

#### **Sauvignon Blanc :**

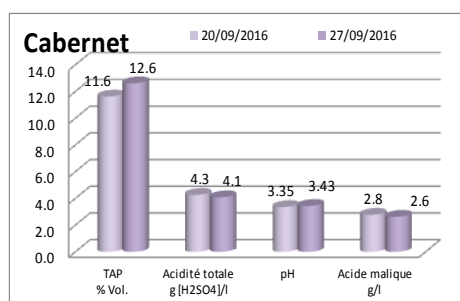
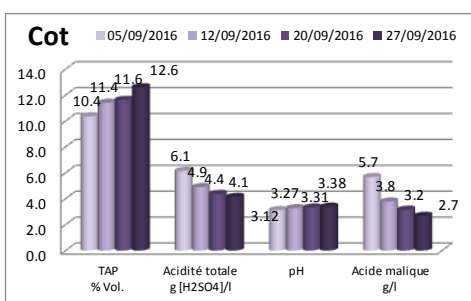
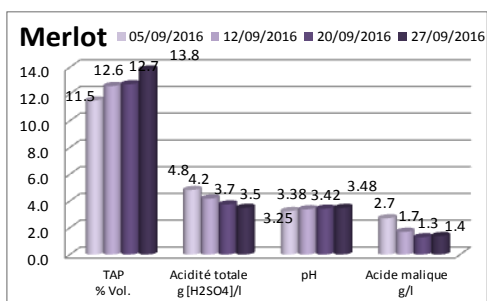
- Les dernières parcelles se ramassent cette semaine, là où l'état sanitaire le permet.
- Pour les blancs, qui sont déjà en fermentation, pensez à contrôler à mi-fermentation l'acidité totale et le pH pour juger s'il est utile d'acidifier.

#### **Merlot :**

- Pour une grande majorité de cas, la maturation se poursuit normalement en ce qui concerne les critères analytiques.
- Les attaques de botrytis deviennent plus fréquentes avec la fragilisation des pellicules. Des cas de vers de grappe provoquent des dommages sévères : ces parcelles sont à récolter rapidement même si la maturité est insuffisante.
- Généralement, à la dégustation, les baies montrent une grande hétérogénéité : certaines sont très fruitées avec une pellicule qui s'assouplit, tandis que d'autres conservent une peau épaisse avec la pulpe gélatineuse, sans saveur. Le rendement est déterminant à ce niveau.
- Les anthocyanes totales sont moyennes mais leur extractibilité reste plutôt faible. La maturité des tanins est encore limitée. La dégustation montre qu'il y a de plus en plus de parcelles où l'on trouve du fruit frais et du fruit mûr.
- Des jeunes vignes ayant souffert de stress hydrique n'évoluent plus. De même, certaines parcelles sont à maturité technologique, aromatique et phénolique. Elles doivent être récoltées.

#### **Cot / Cabernet Sauvignon:**

- L'évolution est correcte.
- La marge de progression des maturations est encore importante dans la mesure où le feuillage est intact. Des cas de défoliations sévères se rencontrent, compromettant la bonne maturité.
- Globalement, l'état sanitaire est bon. Certaines nécessitent une attention particulière du fait de la présence de botrytis.
- Pour faire des rosés de pressurage, certaines parcelles de cabernet sauvignon peuvent être ramassées.



CEPAGE	SECTEUR	TAP % Vol.	Acidité totale g [H2SO4]/l	pH	Acide malique g/l	Poids de 100 bAJes	Acide tartrique g/l	Azote Assimilable mg/l	Indice de maturation
Merlot	BLAYE	14.2	3.4	3.48	1.3	157	6.9	126	18
	BOURG	14.4	3.5	3.49	1.5	173	6.5	104	18
	FRONSAC	13.7	3.7	3.44	1.4	139	7.3	175	17
	ST ANDRE	13.6	3.6	3.42	1.2	149	7.2	139	18
	ST CIERS	13.3	3.3	3.59	1.6	161	6.5	204	17
	ST SAVIN	13.8	3.3	3.56	1.5	153	6.3	127	18
	<b>Moyenne</b>	<b>13.8</b>	<b>3.5</b>	<b>3.48</b>	<b>1.4</b>	<b>153</b>	<b>6.9</b>	<b>146</b>	<b>18</b>
	<b>Min</b>	12.6	3.0	3.31	1.1	117	6.2	98	15
	<b>Max</b>	15.1	4.2	3.61	2.0	202	8.2	224	20
<b>Evolution</b>	9%	-7%	2%	7%	-4%	-4%	7%	8%	
Cot	BLAYE	13.7	3.7	3.45	2.1	215	5.8	103	16
	BOURG	12.8	4.1	3.41	2.9	202	5.7	121	13
	FRONSAC	10.2	5.0	3.22	3.7	162	6.6	123	8
	<b>Moyenne</b>	<b>12.6</b>	<b>4.1</b>	<b>3.38</b>	<b>2.7</b>	<b>198</b>	<b>6.0</b>	<b>112</b>	<b>13</b>
	<b>Min</b>	10.2	3.4	3.22	1.7	162	5.6	101	8
	<b>Max</b>	14.1	5.0	3.47	3.7	221	6.6	123	17
<b>Evolution</b>	8%	-5%	2%	-15%	-5%	1%	18%	23%	
Cabernet	BLAYE	14.0	3.9	3.46	1.6	129	6.7	98	17
	BOURG	12.1	4.5	3.39	3.4	135	6.5	159	11
	FRONSAC	12.2	4.2	3.40	2.5	119	6.6	122	13
	ST ANDRE	13.0	4.1	3.37	2.1	105	6.4	92	15
	ST CIERS	11.9	3.6	3.38	2.0	140	6.0	129	14
	ST SAVIN	12.8	4.1	3.54	3.5	116	5.9	106	12
	<b>Moyenne</b>	<b>12.6</b>	<b>4.1</b>	<b>3.43</b>	<b>2.6</b>	<b>122</b>	<b>6.3</b>	<b>117</b>	<b>13</b>
	<b>Min</b>	11.8	3.6	3.37	1.6	105	5.9	90	11
	<b>Max</b>	14.0	4.5	3.54	3.5	140	6.8	159	17
<b>Evolution</b>	8%	-4%	2%	-5%	2%	0%	22%	13%	

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	ST SAVIN	720	1779	41	50	57
	BOURG	791	1799	44	47	60
	FRONSAC	800	1959	41	42	55
	ST CIERS	628	1254	50	45	46
	<b>Moyenne</b>	<b>735</b>	<b>1698</b>	<b>44</b>	<b>46</b>	<b>55</b>
<b>Evolution</b>	7%	7%	0%	1%	7%	
Cabernet	ST SAVIN	896	2276	39	27	49
	BOURG	789	1750	45	34	48
	ST ANDRE	908	2580	35	27	49
	ST CIERS	798	1922	42	26	43
	<b>Moyenne</b>	<b>848</b>	<b>2132</b>	<b>40</b>	<b>29</b>	<b>47</b>
	<b>Evolution</b>	-1%	8%	-7%	-6%	-4%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.