

INFORMATIONS GENERALES

Crémant :

Les analyses des prélèvements de différentes parcelles destinées à élaborer des crémants blancs montrent que les niveaux requis de richesse en sucre (10 à 11 % potentiel) et d'acidité (AT > 4.5 g/L et pH < 3.3) sont atteints, y compris pour certains Sémillon. Il faut prévoir une récolte cette fin de semaine ou la semaine prochaine selon les cas.

Ne pas oublier :

- La déclaration préalable auprès de l'ODG pour la production de Crémant de Bordeaux.
- Respect du cahier des charges : récolte manuelle, Richesse en sucre minimale, ...
- Chaptalisation sur crémant : l'arrêté préfectoral du 27 août autorise l'enrichissement, y compris par sucrage à sec, à hauteur de 1,5% vol. pour tous les cépages du cahier des charges des AOC Crémant de Bordeaux.

CONTRÔLE DE MATURATION

Sauvignon:

Ce second prélèvement des parcelles de référence montre une évolution intéressante des caractéristiques analytiques :

- le degré potentiel augmente de 0.7 en une semaine, avec un léger grossissement des baies qui vient atténuer l'accumulation des sucres ;
- la diminution de l'acidité est plus nette, en particulier l'acide malique qui chute de 1,4 g en moyenne. Les températures élevées de la fin de la semaine dernière ont accéléré cette évolution ;
- cette baisse de l'acidité devrait se poursuivre avec la météo prévue pour cette fin de semaine. Soyez vigilant pour déterminer la date de récolte des sauvignons, si on veut produire des vins avec de la fraîcheur aromatique ;
- l'état sanitaire est très bon. Le mois d'août a été globalement sec et l'épisode pluvieux de la nuit du 28 au 29 août (8 à 15 mm de pluie) ne doit pas changer cet état sanitaire si le retour du beau temps se confirme.

Le millésime 2018 pour les sauvignons blancs se présente bien, avec une précocité qui le rapproche du 2015 (millésime précoce). A la dégustation, les baies commencent à être aromatiques, avec comme souvent pour ce cépage de l'hétérogénéité, particulièrement sur les parcelles atteintes par la grêle.

Il faut faire des prélèvements dès cette fin de semaine. Une récolte au cours de la semaine prochaine est envisageable pour produire un profil « thiol frais ». La dégustation des baies reste indispensable pour déterminer la date de récolte. Attention, si la parcelle présente un petit rendement, l'évolution de la maturation peut être très rapide.

Merlot:

Les résultats d'analyse donnent des moyennes de degrés potentiels et d'acidités (acidité totale, pH et acide malique) qui situent 2018 comme une année précoce. On est très proche des caractéristiques analytiques de 2009 au 31 août, et un peu en retard sur les chiffres du millésime 2015 à la même date.

La maturité phénolique est encore loin, mais les producteurs de vin rosé doivent penser à faire des contrôles de maturité dès que possible pour cerner la maturité optimale correspondant à l'équilibre recherché pour des rosés de pressée (pic aromatique, faible extractibilité des anthocyanes).

Merlot:

L'état sanitaire est très bon mais les analyses de résistance et de perméabilité des pellicules des baies de raisin, montrent une fragilité potentielle forte qui est favorable à l'implantation du botrytis si les conditions météo sont humides. En effet, la rigidité des parois des raisins est forte (les pellicules sont peu élastiques pour absorber un gonflement rapide des baies) et la pellicule déjà assez perméable (IPP en hausse), ce qui ne manquerait pas de faciliter le développement du botrytis, suite à la fissuration des pellicules de raisins, sous l'effet de pluie abondante. Heureusement, les prévisions météorologiques ne prévoient pas une pluviométrie importante à court terme.

Cot:

La maturation est bien moins avancée que pour les merlots. L'état sanitaire est bon. Les pulpes sont encore acides et gélatineuses.

| 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 | 12.0 | 5.2 | 3.22 | 3.0 | 139 | 9.1 | 113 | 5.0 |
| | BOURG | 11.2 | 5.3 | 3.17 | 3.5 | 175 | 8.6 | 72 | 15.0 |
| | ST CIERS | 11.6 | 5.0 | 3.39 | 3.5 | 161 | 8.9 | 184 | 10.0 |
| | ST SAVIN | 11.4 | 4.9 | 3.28 | 4.7 | 150 | 8.3 | 136 | 10.0 |
| | ST ANDRE | 12.1 | 4.8 | 3.24 | 2.7 | 140 | 8.6 | 104 | 12.0 |
| | FRONSAC | 11.5 | 5.4 | 3.23 | 3.7 | 153 | 8.9 | 146 | 8.8 |
| | Moyenne | 11.7 | 5.2 | 3.25 | 3.4 | 149 | 8.9 | 129 | 10 |
| | Min | 10.6 | 4.6 | 3.15 | 1.7 | 121 | 8.1 | 72 | 5 |
| Max | 13.1 | 6.1 | 3.44 | 5.1 | 175 | 9.6 | 193 | 15 | |
| Cot | BLAYE | 10.3 | 7.1 | 3.09 | 7.4 | 223 | 7.5 | 103 | -1.0 |
| | BOURG | 10.2 | 7.4 | 3.11 | 8.0 | 209 | 7.1 | 97 | -4.0 |
| | FRONSAC | 7.2 | 8.8 | 2.98 | 10 | 172 | 7.9 | 112 | -11 |
| | Moyenne | 9.5 | 7.6 | 3.07 | 8.2 | 207 | 7.5 | 104 | -4 |
| | Min | 7.2 | 6.7 | 2.98 | 6.6 | 172 | 7.1 | 95 | -11 |
| Max | 10.6 | 8.8 | 3.14 | 10.0 | 238 | 7.9 | 112 | 1 | |
| Sauvignon | ST CIERS | 11.7 | 4.9 | 3.3 | 3.6 | 174 | 5.7 | 154 | 9.7 |
| | ST SAVIN - BLAYE | 11.9 | 5.3 | 3.2 | 4.0 | 167 | 7.8 | 141 | 8.5 |
| | BOURG | 12.2 | 6.21 | 3.07 | 4.7 | 162 | 8.6 | 92 | 7 |
| | Moyenne | 11.8 | 5.2 | 3.22 | 3.9 | 170 | 7.8 | 139 | 8.8 |
| | Min | 9.9 | 4.4 | 3.07 | 2.9 | 157 | 7.3 | 92 | 5 |
| | Max | 12.8 | 6.2 | 3.4 | 5.1 | 179 | 8.6 | 204 | 12 |
| Evolution | 6% | -18% | 4% | -25% | 11% | 4% | -1% | | |

