

## INFORMATIONS GENERALES

Pensez à contrôler rapidement les parcelles destinées à l'élaboration de base crémant. Certaines seront récoltées cette semaine, voire début de l'autre.

## CONTRÔLE DE MATURATION

### Sauvignon:

La maturation des sauvignons évolue de manière intéressante, avec une baisse rapide de l'acidité due à une diminution importante de l'acide malique.

Sur les vignes non gelées, la concentration en sucre augmente aussi en gagnant un peu plus d'un point de degré potentiel. C'est encore plus spectaculaire sur les vignes gelées où l'augmentation est de presque 2 % vol.

L'état sanitaire est globalement bon, mais on observe parfois quelques foyers de botrytis qui ont tendance à se réactiver. Au niveau gustatif, sur les vignes non gelées, nous situons généralement au stade "thiols frais".

### Merlot:

Les résultats analytiques du merlot montrent des niveaux intéressants avec des TAP, sur les vignes non gelées, aux alentours de 12.8% vol et des acidités totales encore élevées.

Sur les vignes gelées, le décalage est en moyenne de 15 jours.

L'état sanitaire est bon.

Le potentiel phénolique est excellent à cette date. Il est supérieur à 2015 et 2016 à la même date.

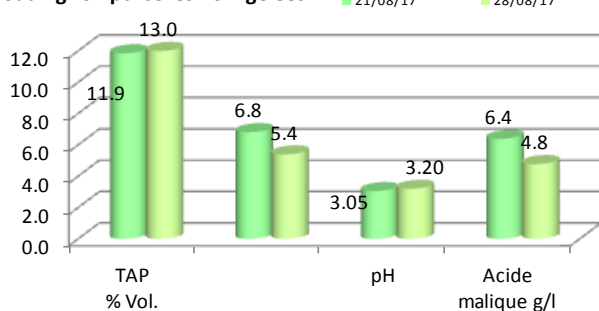
### Cot:

Bon potentiel

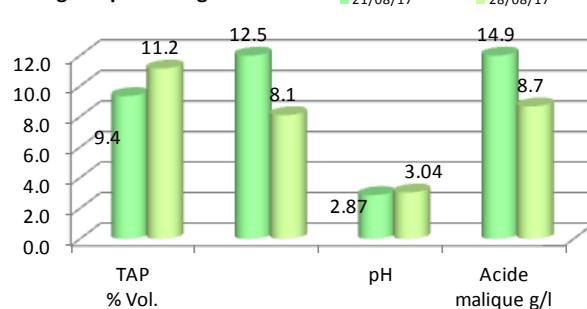
Les baies sont grosses.

Bon état sanitaire.

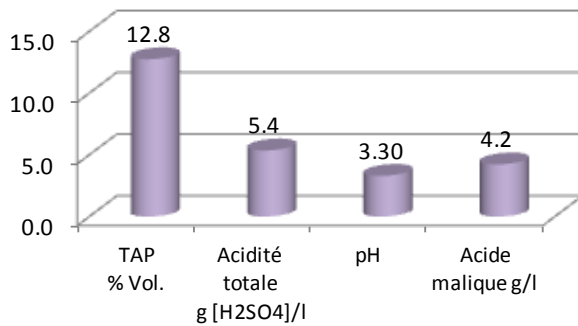
Sauvignon parcelles non gelées



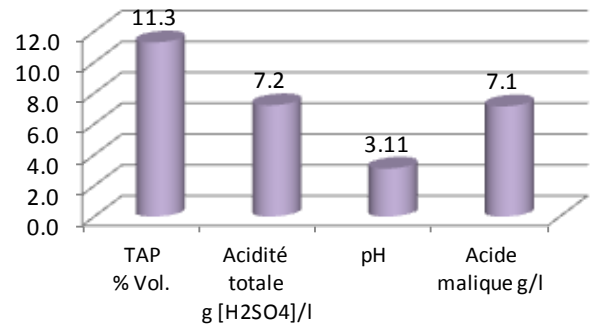
Sauvignon parcelles gelées



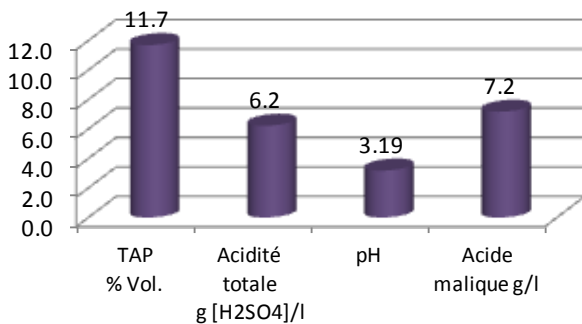
### Merlot parcelles non gelées



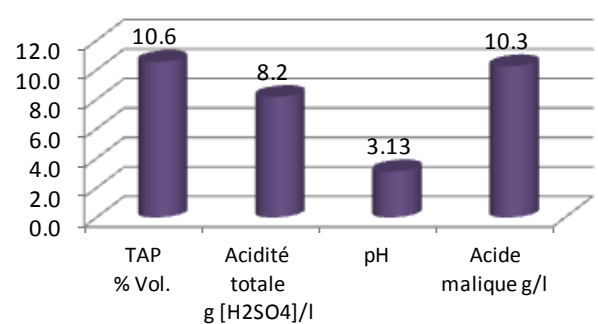
### Merlot parcelles gelées



### Cot parcelles non gelées



### Cot parcelles gelées



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	Moyenne parcelles gelées	11.3	7.2	3.11	7.1	148	7.9	145	0
	Moyenne parcelles non gelées	12.8	5.4	3.30	4.2	153	7.8	151	9
	Min	10.3	4.9	3.04	3.2	118	7.3	87	-8
	Max	13.6	8.8	3.43	9.4	173	8.3	225	12
Cot	Moyenne parcelles gelées	10.6	8.2	3.13	10.3	235	6.0	141	-8
	Moyenne parcelles non gelées	11.7	6.2	3.19	7.2	243	5.8	118	1
	Min	10.3	6.2	3.1	7.1	226	5.8	114	-10
	Max	11.7	8.7	3.19	11.1	259	6	142	1
Sauvignon	Moyenne parcelles gelées	11.2	8.1	3.04	8.7	170	8.0	168	-4
	Evolution	19%	-35%	6%	-42%	10%	7%	-12%	-84%
	Moyenne parcelles non gelées	13.0	5.4	3.20	4.8	195	7.0	140	8
	Evolution	10%	-21%	5%	-25%	1%	-6%	4%	230%
	Min	10.9	4.9	3.02	4.4	167	6.6	108	-6
	Max	13.2	8.6	3.31	9.6	209	8.6	191	10

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BOURG	944	1694	56	43	66
	ST MARIENS	767	1221	63	43	53
	MAZION	754	1361	55	54	65
	<b>Moyenne</b>	<b>822</b>	<b>1425</b>	<b>58</b>	<b>46</b>	<b>62</b>

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.