

### INFORMATIONS GENERALES

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

**Dernier bulletin des contrôles de maturité du laboratoire OENOCENTRES SAINT SAVIN.**

### CONTRÔLE DE MATURATION

#### **Merlot :**

- L'état sanitaire se dégrade avec la persistance d'épisodes pluvieux, accompagnés par des températures plutôt élevées pour la saison, ce qui favorise la propagation du Botrytis. Il devient fréquent de constater des pellicules qui « lâchent », particulièrement sur sols limono- sableux; se forment également des foyers de Botrytis au milieu des paquets de raisins, dans les vignes chargées.

- La récolte doit avancer pour se terminer au plus tôt dans la majorité des terroirs. Quelques terroirs tardifs ou sur parcelles gelées, pourront attendre le début de semaine prochaine, en étant très vigilant sur l'évolution de l'état sanitaire.

#### **Cot :**

- Les cots subissent la même évolution que les merlots. Il faut les récolter, de même que les cabernets francs.

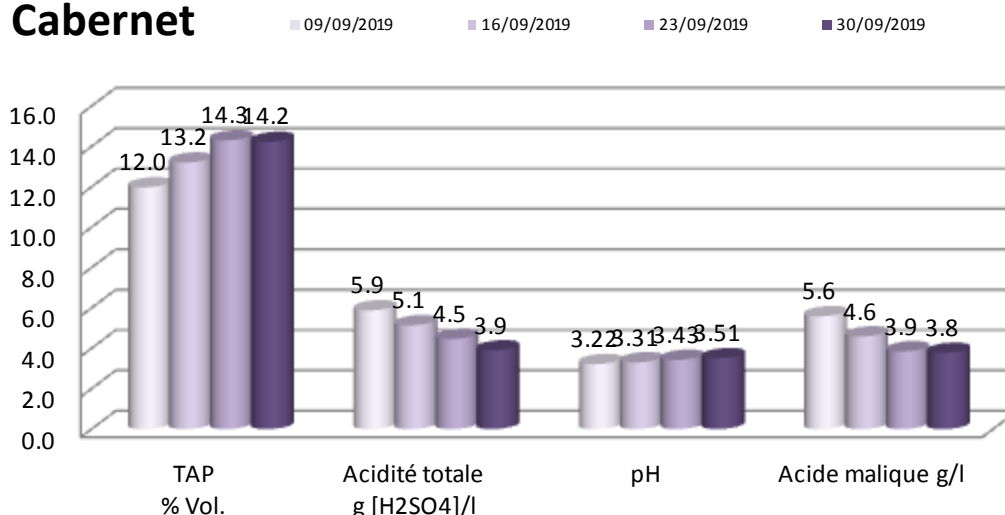
#### **Cabernet Sauvignon:**

- Les paramètres analytiques ont peu évolué durant la semaine écoulée. L'acide malique reste à un niveau élevé, avec des pH qui se tiennent. Les TAV potentiels n'augmentent plus sous l'effet de la pluie.

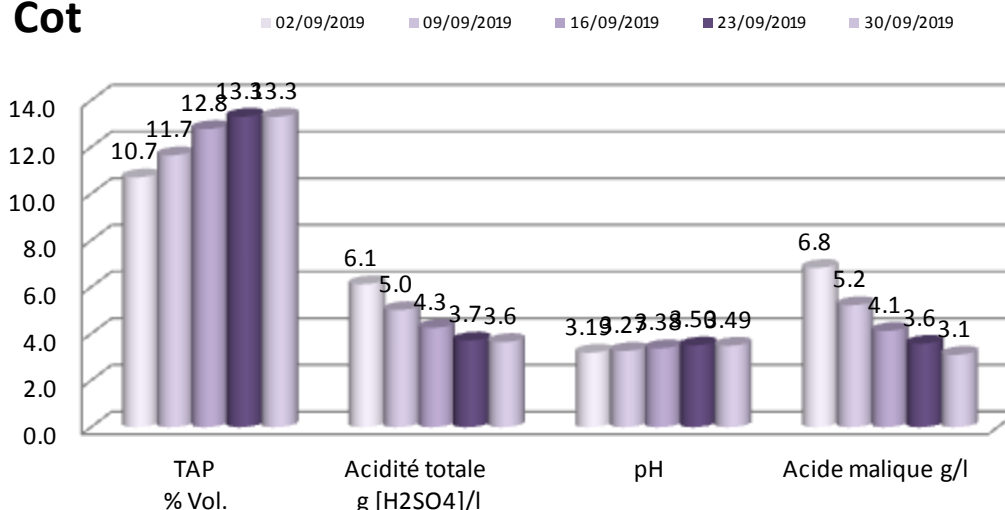
- La maturité phénolique évolue peu ce qui se constate à la dégustation des baies.

Il semble prématuré de récolter les cabernets sauvignons, mais l'état sanitaire de chaque parcelle doit être privilégié au moment de déclencher la récolte. Le potentiel tannique imposera d'être attentif aux niveaux d'extraction durant la macération, afin d'éviter de produire des vins trop durs. Cette précaution s'applique également aux vins de MERLOT.

## Cabernet



## Cot



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
Cot	BLAYE	13.3	3.6	3.50	3.2	206	6.4	151	13
	BOURG	13.3	3.7	3.47	2.9	180	6.9	153	14
	FRONSAC	0	0.0	0.00	0	0	0	0	0
	<b>Moyenne</b>	<b>13.3</b>	<b>3.6</b>	<b>3.49</b>	<b>3.1</b>	<b>197</b>	<b>6.6</b>	<b>151</b>	<b>13</b>
	<b>Min</b>	13.3	3.5	3.47	2.9	180	6.4	145	13
	<b>Max</b>	13.3	3.7	3.52	3.2	215	6.9	156	14
	<b>Evolution</b>	0%	-2%	0%	-13%	-3%	-2%	0%	7%
Cabernet	FRONSAC	14.2	4.0	3.48	3.4	120	7.3	145	14
	ST SAVIN	14.3	3.8	3.54	4.2	111	6.1	112	12
	<b>Moyenne</b>	<b>14.2</b>	<b>3.9</b>	<b>3.51</b>	<b>3.8</b>	<b>116</b>	<b>6.7</b>	<b>128</b>	<b>13</b>
	<b>Min</b>	13.8	3.5	3.44	2.8	109	5.6	80	11
	<b>Max</b>	14.7	4.1	3.56	4.5	121	7.3	200	15
	<b>Evolution</b>	-1%	-13%	2%	-2%	3%	-16%	-6%	3%

L'EQUIPE D'œNOCENTRES SAINT-SAVIN.