

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Crémant :

Les analyses des prélèvements de différentes parcelles destinées à élaborer des crémants blancs montrent que les niveaux requis de richesse en sucre (de 9 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 début de semaine prochaine selon les cas.

Ne pas oublier :

- La déclaration préalable auprès de l'ODG pour la production de Crémant de Bordeaux, si vous n'avez pas prévu cette production dans la déclaration d'affectation.
- Respect du cahier des charges : récolte manuelle, Richesse en sucre minimale,...

CONTRÔLE DE MATURATION

Sauvignon:

Ce second prélèvement des parcelles de référence montre une évolution intéressante, avec un léger retard au niveau analytique, de 5 à 7 jours par rapport au millésime 2018 :

- le TAP augmente de 1 degré en une semaine, avec un léger grossissement des baies ;
- la diminution de l'acidité est conséquente, mais reste à un niveau élevé (5,5 g/l d'acidité totale et 5,1 g/l d'acide malique) avec un pH moyen à 3,18.
- Il reste un potentiel d'évolution notable, avant d'atteindre un équilibre analytique convenable, qui pourrait l'être au cours de la semaine prochaine pour les parcelles les plus précoces.
- l'état sanitaire est très bon. Le mois d'août a été globalement sec et le début du mois de septembre s'annonce de même.

A la dégustation, les baies commencent à être aromatiques, avec comme souvent pour ce cépage, de l'hétérogénéité.

Il faut faire des prélèvements dès cette fin de semaine, accompagnés de dégustation des baies. Une récolte sur un profil « thiol frais » peut s'envisager dès la semaine prochaine.

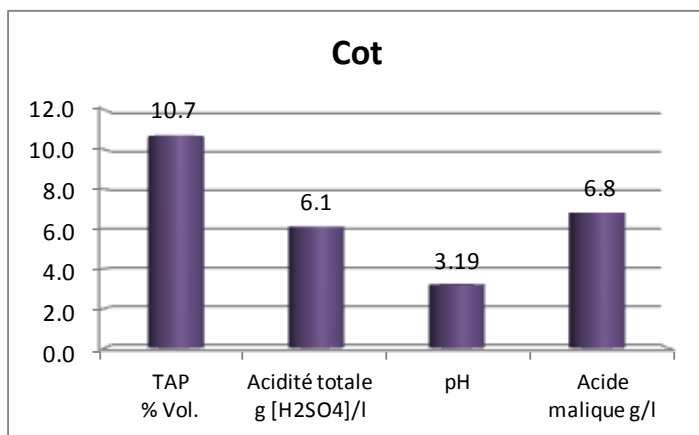
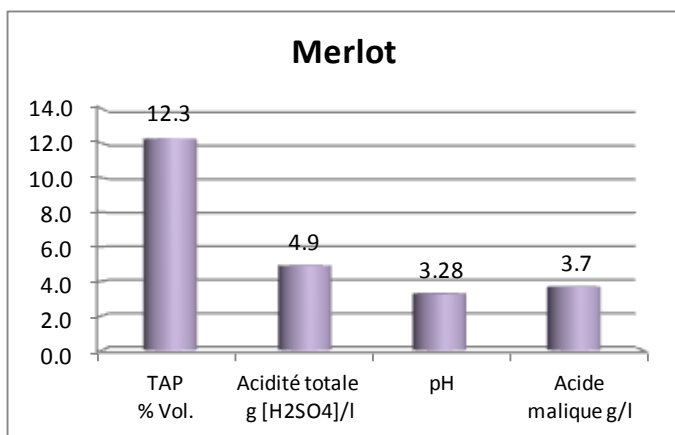
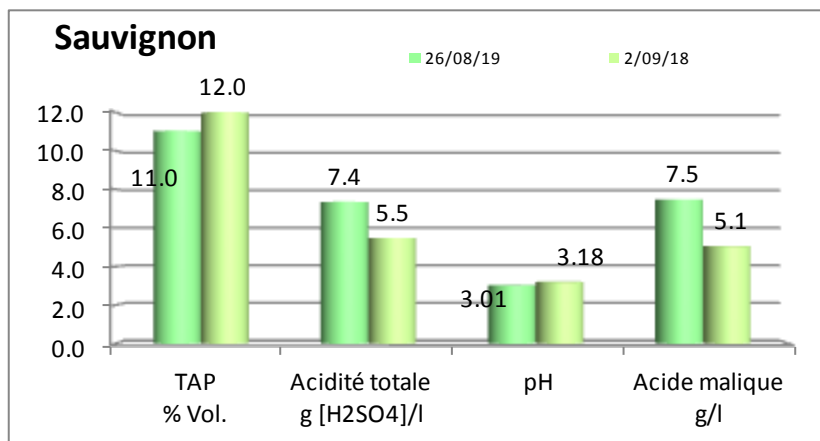
Merlot :

Les résultats d'analyse donnent là aussi un retard de maturité de 5 à 7 jours par rapport à 2018 ce qui situe le début de la récolte des rouges dans 3 à 4 semaines. Il est à noter une grande hétérogénéité entre les parcelles et à l'intérieur d'une même parcelle, provoquée par de la coulure et du millerandage. Les contrôles de maturité parcellaire seront importants à l'approche des vendanges, afin de classer l'ordre de ramassage.

Les producteurs de vin rosé doivent penser à faire des contrôles de maturation dès la semaine prochaine, sur merlot, pour une production de rosé de pressée. Dans ce cas, la détermination du pic aromatique, la conservation d'une bonne acidité et la faible extractibilité des anthocyanes, sont des atouts pour réussir des vins rosés frais et fruités.

L'état sanitaire est très bon; les analyses de résistance et de perméabilité des pellicules des baies de raisin, montrent une résistance normale aux attaques éventuelles de Botrytis.

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	12.3	4.9	3.25	3.4	138	8.7	135	0.0
	BOURG	12	5.2	3.19	4.0	135	8.4	86	15.0
	ST CIERS	12.3	4.4	3.42	3.7	144	8.2	181	10.0
	ST SAVIN	11.1	4.4	3.25	5.9	155	8.1	196	11.0
	ST ANDRE	12.5	4.6	3.17	2.6	134	8.9	84	13.0
	FRONSAC	12.8	4.7	3.33	3.3	136	8.7	175	11.5
	Moyenne	12.3	4.9	3.28	3.7	140	8.6	149	10
	Min	10.8	3.8	3.06	2.1	117	7.7	70	0
	Max	13.2	7.0	3.47	7.3	170	9.5	235	15
Cot	BLAYE	11.1	6.0	3.21	6.6	209	7.0	173	2.0
	BOURG	10.6	6.5	3.12	7.1	167	7.3	162	-1.0
	FRONSAC	10	6.1	3.22	7	176	7.0	257	-1
	Moyenne	10.7	6.1	3.19	6.8	191	7.1	191	1
	Min	10	5.8	3.12	6.3	167	6.9	156	-1
	Max	11.4	6.5	3.26	7.1	211	7.3	257	3
Sauvignon	ST CIERS	12.4	4.9	3.3	4.5	166	5.5	217	8.7
	ST SAVIN - BLAYE	11.4	6.2	3.1	6.1	153	8.0	201	3.0
	BOURG	12.2	5.91	3.02	4.6	145	8.5	97	7
	Moyenne	12.0	5.5	3.18	5.1	158	7.8	192	6.5
	Min	11.4	4.5	3.02	4.0	145	7.3	97	-2
	Max	13.1	7.6	3.35	7.9	172	8.5	249	11
	Evolution	9%	-26%	6%	-32%	11%	4%	17%	



L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.