

INFORMATIONS GENERALES

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

Enrichissement : L'arrêté préfectoral du 6 septembre dernier autorise l'enrichissement à hauteur de 0.5 % vol. pour tous les AOC relevant de l'ODG Bordeaux – Bordeaux Supérieur (blanc, rosé, claret, Rouge et crémant), pour les AOC Blaye Côtes de Bordeaux toutes couleurs confondues, les AOC en Côtes de Bourg, les Fronsac et Canon de Fronsac, les AOC de Saint Emilion et satellites, Lalande de Pomerol et l'IGP Atlantique de Gironde.

CONTRÔLE DE MATURATION

SAUVIGNON :

Le ramassage des blancs a commencé, et devrait se poursuivre.

- L'évolution des TAV potentiels et des acidités ont atteint en moyenne un bon équilibre pour l'élaboration de vins blancs aromatiques avec de la fraîcheur.
- Cela mérite que chaque parcelle soit contrôlée rapidement, par l'analyse et la dégustation, afin de déterminer précisément la bonne date de ramassage.
- Quelques foyers assez rares de botrytis se développent, souvent à partir des baies échaudées. Globalement l'état sanitaire est bon.

MERLOT :

La maturation a progressé sur la semaine écoulée.

- Les résultats analytiques continuent d'évoluer avec une baisse significative des acidités.
- Les richesses en sucres continuent à augmenter (1% potentiel en moyenne) avec un poids des baies qui est stable; la pluie du 10 septembre doit permettre la poursuite de la maturation dans de bonnes conditions.
- L'équilibre analytique correspond déjà à l'élaboration de rosés de pressée. Pour ceux qui le prévoient, il est nécessaire de procéder rapidement aux contrôles de leurs parcelles de merlot, en privilégiant les rendements plutôt élevés, sur des vignes de bonne vigueur. La couleur passe déjà très vite dans les jus, ce qui implique de sélectionner les jus de presse, pour obtenir des rosés pâles.
- Le potentiel en anthocyanes est très bon (très comparable à 2018, voire légèrement meilleur) mais leur extractibilité demande à progresser. La maturité des pépins est convenable à cette date. La présence de nombreuses baies millerandées vertes, rendra nécessaire un tri à la réception de vendange avec des moyens adaptés (table vibrante rainurée).

CABERNET FRANC :

On peut envisager la production de rosé de pressée avec ce cépage, quand la maturité technologique est atteinte, et en complétant la prise de décision avec une dégustation des baies, qui peuvent encore présenter des notes végétales. Demander à votre œnologue de vous aider à déterminer les parcelles les plus adaptées lors d'une prochaine visite.

COT :

La maturation progresse mais la maturité n'est pas atteinte, même pour la production de rosé. L'état sanitaire est bon.

CABERNET SAUVIGNON :

- Les paramètres analytiques montrent pour ce premier prélèvement un bon potentiel qualitatif.
- La maturité phénolique paraît intéressante si elle se confirme.

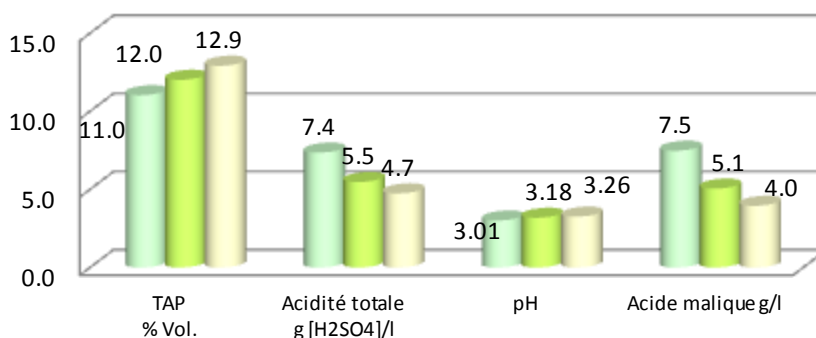
Jusqu'à maintenant, l'état sanitaire reste exceptionnellement bon sur l'ensemble des cépages, à l'exception de quelques cas d'attaques de vers de la grappe en 3ème génération, générant des foyers de botrytis.

Sauvignon

26/08/2019

02/09/2019

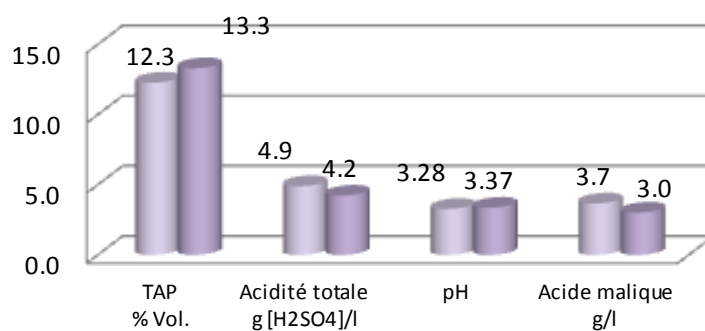
09/09/2019



Merlot

02/09/2019

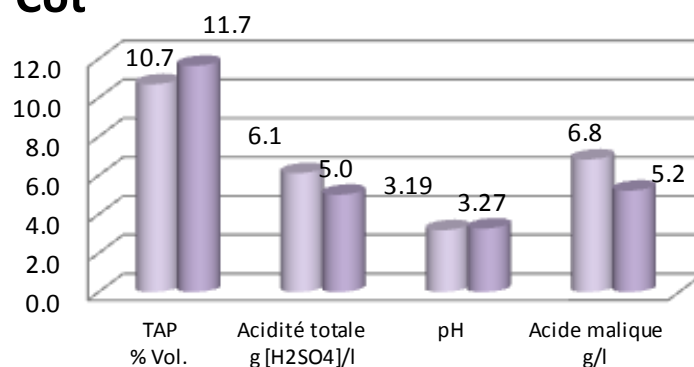
09/09/2019



Cot

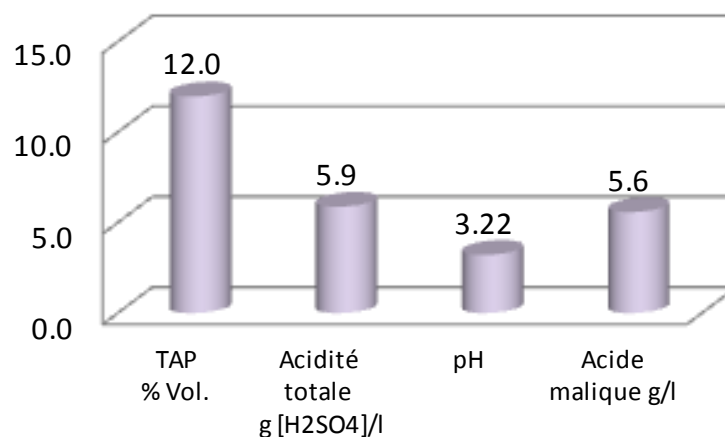
02/09/2019

09/09/2019



Cabernet

09/09/2019



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	13.3	4.3	3.34	2.9	137	7.9	133	13
	BOURG	13.2	4.2	3.31	3.2	151	7.2	82	13
	ST CIERS	13.3	3.8	3.47	3.0	142	7.5	170	14
	ST SAVIN	12.6	3.9	3.34	4.5	148	7.3	179	9
	ST ANDRE	8.9	2.8	2.22	1.7	91	5.4	73	9
	FRONSAC	13.7	4.1	3.39	2.6	136	8.0	160	15
	Moyenne	13.3	4.2	3.37	3.0	139	7.8	144	13
	Min	12.5	3.4	3.20	1.9	111	7.0	82	7
	Max	13.9	5.7	3.55	5.3	167	8.8	205	16
Evolution	8%	-14%	3%	-18%	0%	-9%	-3%		
Cot	BLAYE	12.0	4.9	3.32	5.4	218	6.6	162	7
	BOURG	11.7	5.4	3.22	5.6	177	6.9	159	5
	FRONSAC	10.9	4.7	3.23	4.6	181	7.6	71	7
	Moyenne	11.7	5.0	3.27	5.2	198	6.9	139	6
	Min	10.9	4.7	3.22	4.6	177	6.3	71	5
	Max	12.2	5.4	3.32	5.6	235	7.6	174	7
	Evolution	9%	-18%	3%	-23%	4%	-2%	-28%	
Cabernet	BLAYE	12.9	5.1	3.23	3.3	102	9.0	117	11
	BOURG	11.5	5.9	3.16	5.4	116	8.1	141	5
	FRONSAC	12.1	5.9	3.24	5.7	117	8.1	185	5
	ST ANDRE	11.2	6.8	3.09	6.1	104	8.8	95	2
	ST SAVIN	12.0	5.8	3.28	6.5	115	7.0	129	4
	Moyenne	12.0	5.9	3.22	5.6	112	8.0	140	5
	Min	11.2	5.0	3.09	3.3	102	6.9	85	0.0
	Max	12.9	6.8	3.32	7.2	120	9.0	284	11.0
Sauvignon	ST CIERS	13.3	4.2	3.3	3.3	162.0	7.1	190.0	12.3
	ST SAVIN - BLAYE	12.4	5.4	3.20	5.0	158	7.5	205	7
	BOURG	13.5	4.04	3.38	3.1	160	7.1	219	13
	Moyenne	12.9	4.7	3.26	4.0	157	7.4	179	10
	Min	12.2	4.0	3.11	3.1	141	7.0	94	3
	Max	13.5	6.47	3.38	6.2	169	8.1	259	13
	Evolution	7%	-13%	2%	-22%	-1%	-4%	-7%	56%

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BLAYE	813	1735	47	40	54
	BOURG	920	1828	50	34	56
	FRONSAC	991	2141	46	32	58
	ST CIERS	777	1580	49	42	54
	ST MARIENS	735	1400	53	36	46
	Moyenne	847	1737	49	37	54
Cabernet	BOURG	613	1640	37	32	36
	ST ANDRE	645	1754	37	50	51
	ST SAVIN	681	1409	48	28	38
	Moyenne	646	1601	41	37	42

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.