

INFORMATIONS GENERALES

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

La récolte des sauvignons blancs touche à sa fin sur les secteurs les plus tardifs.

Concernant l'élaboration des vins rosés, les merlots ont dus être récoltés. Les cabernets doivent suivre cette semaine si on veut préserver un bon équilibre pour élaborer des rosés de pressée (attention à l'excès de couleur en fin de pressée : consulter votre œnologue).

L'état sanitaire demeure excellent dans l'ensemble et promet d'obtenir une parfaite maturité phénolique pour la production des vins rouges. Le poids des baies commence à baisser légèrement malgré les pluies du mardi 10 septembre. Le climat sec de ces prochains jours va accentuer ce phénomène.

Certains secteurs présentent des attaques importantes de vers de la grappe, qui nécessitent, sur certains merlots, un ramassage rapide car les pellicules se dégradent, ce qui va entraîner des phénomènes de concentrations en sucres excessives. Surveiller les secteurs à risques.

CONTRÔLE DE MATURATION

Merlot :

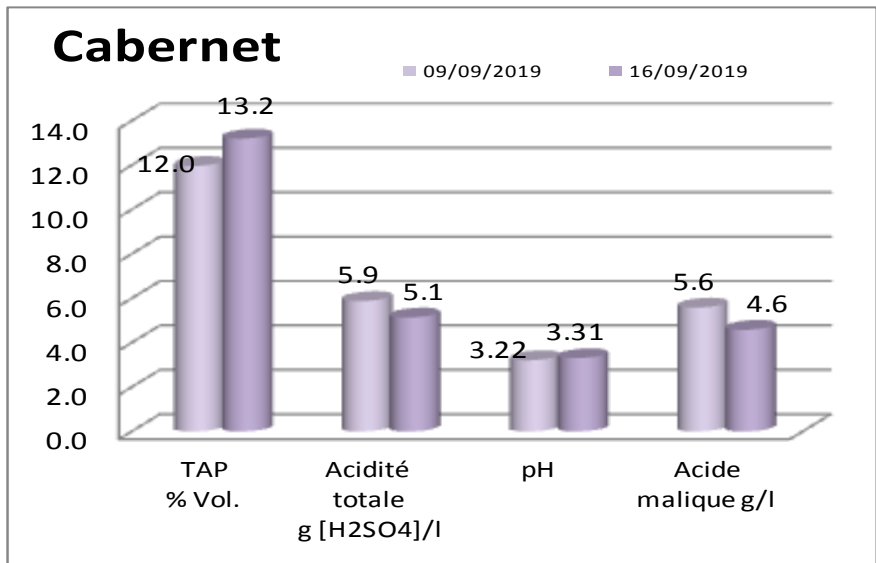
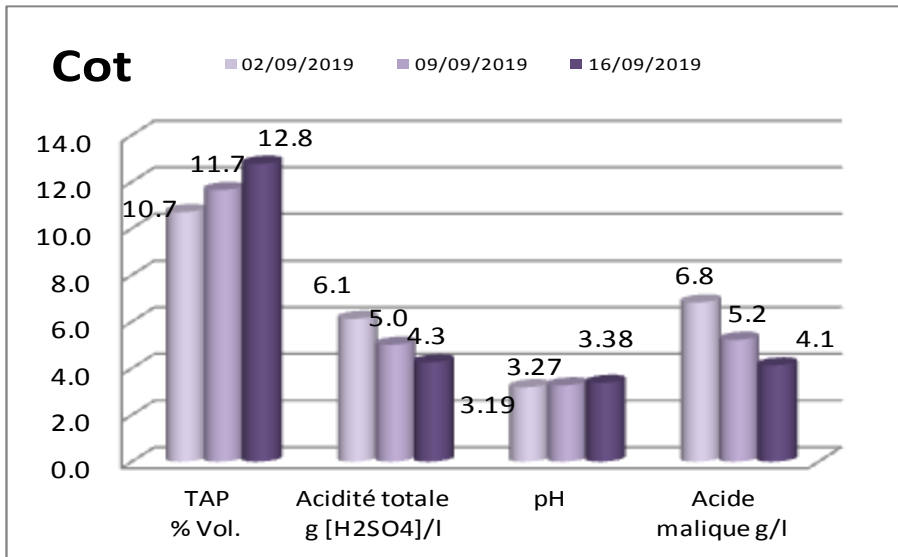
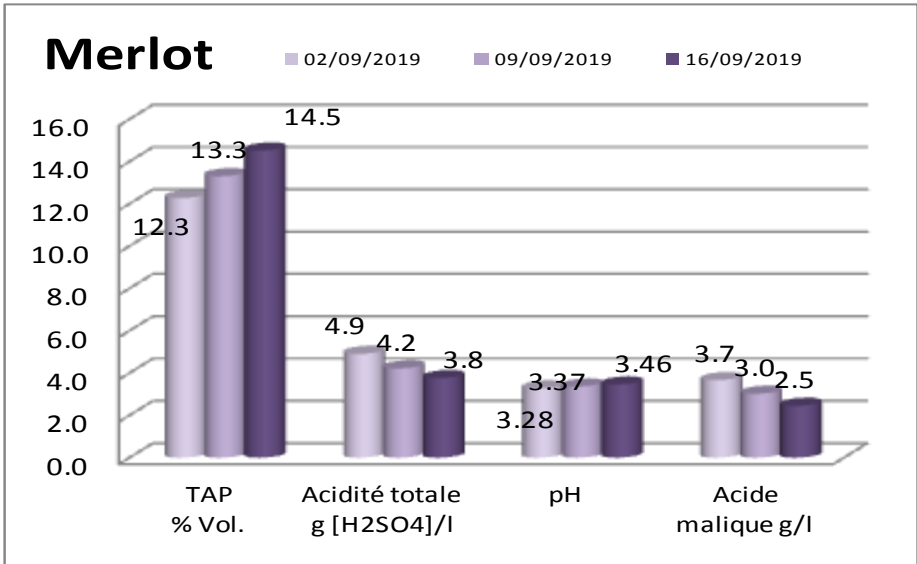
- Les richesses en sucres augmentent fortement et le poids des baies baisse sensiblement; les niveaux d'acide malique baissent sans excès et les pH se tiennent.
- Les phénomènes de flétrissement apparaissent sur sols légers ou sur les jeunes vignes; certaines parcelles méritent d'être récoltées dès cette fin de semaine, pour éviter des degrés alcooliques excessifs et la perte de volume.
- Dans les parcelles ne souffrant pas du manque d'eau, mais présentant des rendements modérés, les pellicules s'affinent, la couleur s'extrait plus facilement et les baies présentent des arômes de fruits mûrs. Il convient alors de programmer la récolte pour les prochains jours, voire la semaine prochaine au plus tard.
- Dans les vignes les plus chargées, ou en secteurs tardifs, les pellicules restent fermes. Dans ces cas là, il faut attendre et refaire des contrôles gustatifs la semaine prochaine.
- Le potentiel en anthocyanes augmente et s'établit à un très bon niveau.

Cot :

- La maturation progresse; la maturité n'est pas atteinte pour la production de rouge mais on peut envisager le ramassage pour la production de rosé de pressée. Le niveau d'acide malique est élevé. L'état sanitaire est bon.

Cabernet Sauvignon :

- La maturation suit son cours. On trouve déjà du fruit dans certaines parcelles. La maturité des pépins évolue favorablement, accompagnée de bons taux d'anthocyanes.



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	14.3	3.8	3.41	2.3	141	8.0	116	16
	BOURG	14.8	3.8	3.42	2.4	142	7.4	88	16
	FRONSAC	14.9	3.6	3.50	2.2	125	7.8	141	17
	ST ANDRE	14.8	3.8	3.40	1.9	127	8.5	101	17
	ST CIERS	14.8	3.4	3.64	2.6	133	7.6	185	17
	ST SAVIN	13.7	3.5	3.40	3.9	137	7.2	145	12
	Moyenne	14.5	3.8	3.46	2.5	134	7.9	131	16
	Min	13.2	2.8	3.26	1.0	113	6.8	87	10
	Max	15.3	5.2	3.70	4.2	164	8.9	208	20
	Evolution	9%	-11%	3%	-19%	-4%	1%	-9%	21%
Cot	BLAYE	13.1	4.2	3.38	4.1	201	6.7	136	11
	BOURG	13.2	4.4	3.36	3.9	158	7.2	131	11
	FRONSAC	11.8	4.2	3.39	4.5	186	6.6	238	9
	Moyenne	12.8	4.3	3.38	4.1	186	6.8	160	11
	Min	11.8	4.2	3.36	3.9	158	6.6	126	9
	Max	13.2	4.4	3.40	4.5	208	7.2	238	11
	Evolution	10%	-15%	3%	-21%	-6%	-2%	16%	68%
Cabernet	BOURG	12.5	5.2	3.26	4.6	110	8.0	121	8
	FRONSAC	13.1	5.2	3.33	4.6	111	8.4	156	9
	ST ANDRE	13.2	5.7	3.20	4.8	108	8.6	81	8
	ST SAVIN	13.6	4.9	3.40	5.3	113	7.1	110	8
	Moyenne	13.2	5.1	3.31	4.6	108	8.1	122	9
	Min	12.5	4.6	3.20	2.9	90	6.7	76	6.0
	Max	13.9	5.7	3.41	5.6	115	9.1	235	13.0
	Evolution	10%	-13%	3%	-18%	-4%	1%	-13%	77%

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BLAYE	942	1923	49	38	61
	BOURG	1085	2214	49	35	67
	FRONSAC	1100	2281	48	30	63
	ST SAVIN	830	1518	55	41	56
	ST CIERS	1035	1862	56	41	71
	Moyenne	998	1960	51	37	64
	Evolution	36%	40%	-2%	3%	38%
Cabernet	BLAYE	906	2679	34	34	55
	BOURG	852	2022	42	27	47
	ST ANDRE	854	2207	39	35	52
	ST SAVIN	862	1696	51	34	52
	Moyenne	869	2151	42	33	52

L'EQUIPE D'œNOCENTRES SAINT-SAVIN.