

INFORMATIONS GENERALES

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

L'état sanitaire demeure très bon dans la majorité des cas avec tout de même certains secteurs touchés par des attaques de vers de la grappe. On peut aussi rencontrer des pellicules qui commencent à se dégrader sur les terroirs précoces, notamment sur les baies flétries.

Compte tenu des précipitations enregistrées depuis samedi soir et de l'humidité ambiante cette semaine, le botrytis commence à s'installer, entraînant la dégradation des pellicules. Soyez très vigilants.

De nombreuses parcelles présentent un enherbement sous le rang d'herbes hautes. Sont particulièrement présents des érigérons qui sont montés à graines. Il est **IMPORTANT** de les éliminer avant récolte pour éviter toute contamination du mout.

CONTRÔLE DE MATURATION

Merlot :

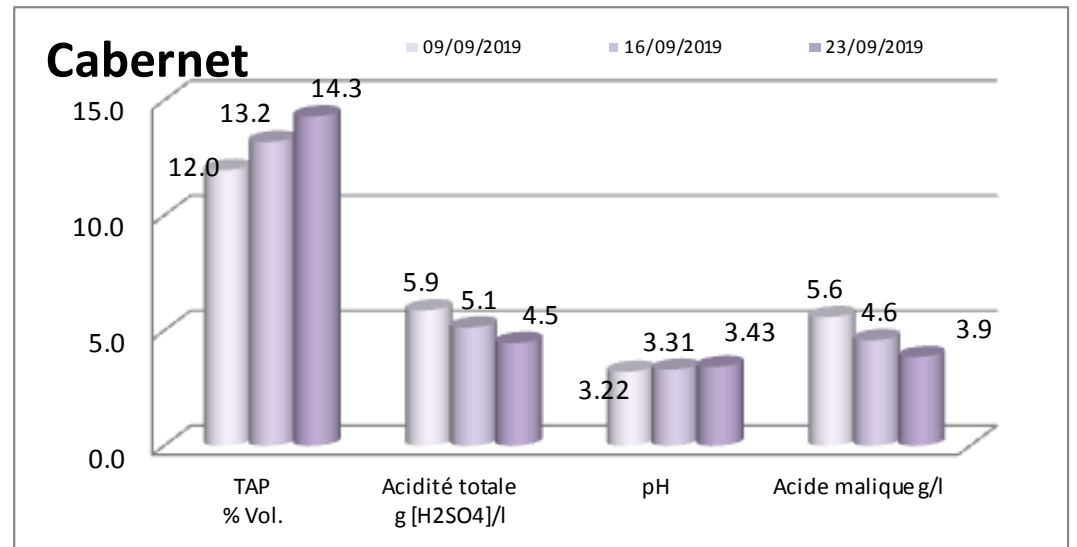
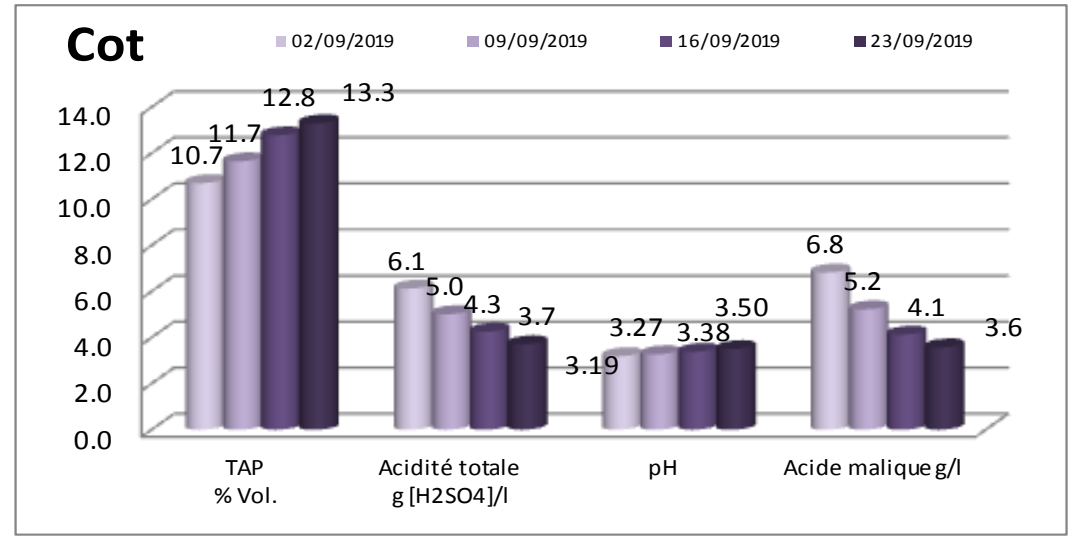
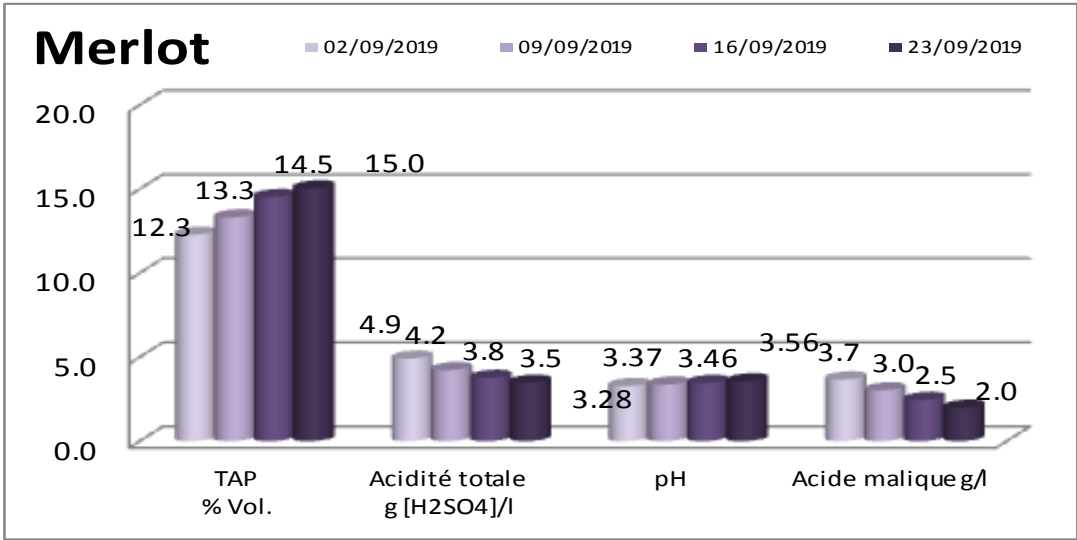
- Les richesses en sucres continuent à augmenter. Le poids des baies est stable voire en légère augmentation (action récente des pluies).
- La maturation phénolique progresse de façon très inégale, entre les parcelles et au sein d'une même parcelle. La floraison étalée a entraîné cette hétérogénéité (phénomène de coulure et millerandage).
- On retrouve cette hétérogénéité dans les concentrations en acide malique qui varient de 1 g/l à 2,5 g/l et jusqu'à plus de 3 g/l sur les parcelles gelées.
- Les parcelles les plus précoces, où la maturité phénolique est atteinte (peau fine, couleur facilement extractible, pépins colorés et sans amertume) se récolteront cette semaine avant que le botrytis ne survienne.
- Dans les parcelles plus tardives où les pellicules sont encore épaisses, il faudra attendre la semaine prochaine, tout en restant attentif à la moindre dégradation de l'état sanitaire.
- Attention à la maturité des pépins qui est bien souvent imparfaite, avec là aussi une hétérogénéité. Il conviendra de modérer l'extraction des tanins en deuxième moitié de la fermentation, d'autant plus avec des TAV très élevés cette année. La richesse anthocyanique est très bonne. Les vins seront colorés sans extraction excessive. Demander conseil à votre œnologue.

Cot :

- La maturation avance mais il faut attendre pour la production de vins rouge. Les niveaux d'acide malique sont encore très hauts. La maturité phénolique n'est pas atteinte. **Attention à l'état sanitaire.**

Cabernet Sauvignon:

- Les niveaux d'acide malique sont encore très élevés. La maturité phénolique n'est pas atteinte, bien qu'elle progresse. A revoir la semaine prochaine.



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	14.8	3.6	3.49	2.0	138	8.2	124	17
	BOURG	15.3	3.4	3.50	2.0	142	7.5	80	18
	FRONSAC	15.7	3.4	3.61	1.8	126	8.4	151	19
	ST ANDRE	15.1	3.6	3.48	1.7	131	8.5	98	18
	ST CIERS	14.6	3.0	3.72	2.1	137	7.8	167	18
	ST SAVIN	13.9	3.1	3.52	2.8	170	7.6	152	15
	Moyenne	15.0	3.5	3.56	2.0	136	8.1	132	18
	Min	13.9	2.6	3.39	1.3	115	7.4	80	13
	Max	16.3	4.6	3.83	3.3	170	9.2	204	20
	Evolution	4%	-8%	3%	-21%	2%	3%	1%	11%
Cot	BLAYE	13.7	3.6	3.51	3.5	210	6.7	158	13
	BOURG	13.6	3.9	3.49	3.4	202	7.2	161	13
	FRONSAC	12.2	3.7	3.49	4	188	6.3	220	11
	Moyenne	13.3	3.7	3.50	3.6	203	6.7	174	13
	Min	12.2	3.6	3.49	3.4	188	6.3	157	11
	Max	13.8	3.9	3.51	4	211	7.2	220	13
	Evolution	4%	-13%	4%	-13%	9%	-1%	9%	19%
Cabernet	BLAYE	14.4	4.2	3.33	2.2	97	8.9	138	16
	FRONSAC	14.3	4.6	3.46	3.9	118	8.4	158	13
	ST ANDRE	13.9	4.8	3.33	3.8	112	8.1	99	12
	ST CIERS	0.0	0.0	0.00	0.0	0	0.0	0	0
	ST SAVIN	14.5	4.3	3.50	4.7	113	7.0	131	11
	Moyenne	14.3	4.5	3.43	3.9	112	8.0	136	12
	Min	13.9	4.1	3.33	2.2	97	6.5	97	10
	Max	14.7	4.8	3.53	4.7	118	8.9	219	16
	Evolution	8%	-13%	4%	-16%	4%	-2%	11%	39%

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BOURG	1058	2049	52	40	71
	BLAYE	966	1930	54	39	56
	FRONSAC	1083	2361	46	36	68
	ST SAVIN	849	1572	54	39	56
	ST CIERS	1044	2076	50	37	66
	Moyenne	1000	1998	51	38	63
	Evolution	0%	2%	-1%	3%	0%
Cabernet	BLAYE	893	2320	39	28	49
	ST ANDRE	681	2492	39	33	58
	ST SAVIN	881	1781	50	27	48
	Moyenne	818	2198	42	29	52
	Evolution	-6%	2%	2%	-10%	0%

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.