



|   |
|---|
| <b>CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2013</b><br><b>(Semaine du 2 au 6 septembre)</b> |
|---|

Les contrôles de maturité sont réalisés par le CRVI, la chambre d'agriculture (2B), le laboratoire départemental de Haute-Corse, le laboratoire 20oenologie conseil, les structures coopératives ainsi que certaines caves particulières.

Chaque semaine vous trouverez les résultats des contrôles réalisés sur les parcelles de référence qui ne donnent qu'une valeur indicative de la maturité des raisins dans chaque région. Ils ont pour but d'informer les professionnels sur l'état d'avancement de la maturité du millésime 2013.

*Le premier chiffre entre parenthèses indique le degré probable (% vol.), le second l'acidité totale (en g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>), et le troisième, éventuellement, le pH.*

**Aléria** (05/09): Pinot Noir (10.9 – 4.73 – 3.32); Merlot (10.2 – 5.46 – 3.34) ; Grenache (récolté)

**Ajaccio** (05/09) : Sciaccarello (12.6 - 5.1 – 3.02) ; Nielluccio (12.8 – 4.9 – 3.09) ; Vermentino (9.6 – 3.8 – 3.04)

**Aghione** (05/09): Chardonnay (12.7 – 4.53 – 3.37)

**Bravone** (05/09): Merlot (13.9 – 4.32 – 3.35); Muscat Petits Grains (13 – 4.20 – 3.31)

**Farinole** (03/09) : Nielluccio (10.9 – 6.2 – 3.02) ; Vermentino (12.5 – 4.4 – 3.23)

**Folelli** (02/09) : Grenache (13.6 – 4.2 – 3.19) ; Syrah (11.5 – 5.4 – 3.18) ; Vermentino (11.6 – 4.1 – 3.15)

**Figari** (02/09) : Sciaccarello (12.8 – 4.3 – 3.44) ; Vermentino (10.7 – 4.04 – 3.53)  
(05/09) : Grenache (11.7 – 4.02 – 3.55) ; Biancu gentile (récolté)

**Ghisonaccia** (05/09): Merlot (11.2 – 4.62 – 3.31); Syrah (11.4 – 4.58 – 3.24); Vermentino (10.7 – 4.03 – 3.37); Sciaccarello (11 – 5.30 – 3.24); Nielluccio (10.7 – 5.23 – 3.15); Grenache (11.2 – 3.9 – 3.32)

**Lumio** (04/09) : Grenache (11.9 – 4.0 – 3.16) ; Nielluccio (10.6 – 5.5 – 3.17) ; Sciaccarello (10.5 – 5.4 – 3.21) ; Vermentino (11.3 – 3.4 – 3.24)

**Oletta** (03/09) : Muscat P.G. (13.7 – 4.6 – 3.27) ; Nielluccio (10.3 – 6.6 – 3.00) ; Vermentino (9.6 – 4.8 – 3.08)

**Porto-Vecchio** (05/09): Sciaccarello (13.5 – 4.6 – 3.27) ; Vermentino (11.2 – 4.1 – 3.35)

**San Giuliano** (05/09): Merlot (11.4 – 4.9 – 3.27) ; Grenache (11.7 – 4.4 – 3.19)

**Sartene** (03/09): Sciaccarello (12.8 – 3.80 – 3.39) ; Vermentino (10.7 – 3.17 – 3.50)

**Tallone** (05/09): Sciaccarello (14.5 – 4.59 – 3.29); Nielluccio (13.3 – 5.49 – 3.12); Vermentino (11.9 – 4.88 – 3.30); Syrah (13.1 – 4.72 – 3.29)

**Rogliano** (02/09) : Vermentino (10.2 – 5.4 – 3.21) ; Aléatico (11.7 – 5.4 – 3.17) ; Muscat P.G (13.7 – 3.8 – 3.41)

Les vendanges ont maintenant débuté dans la plupart des régions.

Cependant, la cinétique d'accumulation des sucres est lente, surtout pour certains cépages qui sont habituellement plus précoces (muscat P.G., sciaccarello). Dans ces conditions, la météorologie des semaines à venir sera particulièrement déterminante.

De nombreux viticulteurs sont satisfaits de la production et de l'état sanitaire des raisins relativement sain.