



**CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2014**  
(Semaine du 1 septembre au 5 septembre)

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 2014.

*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** (4/09) : Grenache (10.8 – 3.77 – 3.31) ; Nielluccio (9.3 – 5.36 – 3.15)

**Aghione** (1/09) : Grenache (11.8 – 3.79 – 3.39) ; Merlot (11.4 – 4.09 – 3.39) ;  
Sciaccarello (11.2 – 4.9 – 3.19) ; Nielluccio (11.4 – 4.76 – 3.38)

**Ajaccio** (3/09) : Sciaccarello (13 – 5.8 – 3.21) ; Nielluccio (12.6 – 5.9 – 3.14) ; Grenache (12.3 – 5.15 – 3.06) ;  
Vermentino (11.6 – 4.1 – 3.2)

**Borgo** (1/09) : Merlot (10.3 – 4.5 – 3.4) ; Grenache (9.4 – 5.42 – 3.2) ; Nielluccio (9.7 – 5.22 – 3.25)

**Bravone** (5/09) : Merlot (14.6 – 3.35 – 3.43) ; Cinsault (10.6 – 3.35 – 3.38)

**Farinole** (2/09) : Nielluccio (11.7 – 5.5 – 3.12)

**Folelli** (1/09) : Vermentino (11.6 – 3.7 – 3.41) ; Syrah (10.5 – 5.1 – 3.26) ; Grenache (12.8 – 3.6 – 3.29)  
Sciaccarello (12.6 – 5.4 – 3.32) ; Nielluccio (10.8 – 5.3 – 3.24)

**Ghisonaccia** (1/09) : Merlot (11.3 – 5 – 3.3) ; Syrah (11 – 3.87 – 3.3) ; Vermentino (10) ;  
Sciaccarello (11.4 – 4.20 – 3.47) ; Nielluccio (11.1 – 4.2 – 3.38) ; Grenache (10.1 – 4.37 – 3.38)

**Poggio d'Oletta** (2/09) : Vermentino (11.9 – 3.6 – 3.29) ; Nielluccio (12.9 – 4.9 – 3.11)

**Porto-Vecchio** (1/09) : Nielluccio (12.3 – 5.1 – 3.25) ; Vermentino (11.3 – 5.2 – 3.29)

**San Giuliano** (2/09) : Nielluccio (9.8 – 5.16 – 3.06) ; Merlot (12 – 3.54 – 3.44) ; Vermentino (9.4 – 3.04 – 3.44)

**Tallone** (5/09) : Sciaccarello (14.7 – 4.17 – 3.31) ; Nielluccio (13.8 – 4.27 – 3.23) ; Syrah (11.9 – 3.75 – 3.39)  
Vermentino (12 – 3.88 – 3.41)

**Pianiccia** (5/09) : Nielluccio (9.8 – 5.28 – 3.11) ; Cinsault (9.7 – 4.49 – 3.3)

**Rogliano** (2/09) : Muscat PG (16.3 – 4.8 – 3.42) ; Vermentino (11.3 – 5.4 – 3.16) ; Nielluccio (9.1 – 6.4 – 3.07)

Les bonnes conditions climatiques permettent un bon déroulement de la récolte notamment pour l'élaboration des vins blancs et rosés.

Cependant, malgré les fortes chaleurs journalières, la maturation évolue lentement.

Si le beau temps persiste les vendanges devraient continuer sereinement.