



**CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2012**  
(Semaine du 10 au 14 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 2012.

*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** (10/09): Grenache (10.4 – 3.45 – 3.3) ; Nielluccio (9.5 – 5.08 – 3.19) ; Vermentino (10.7 – 3.31 – 3.47)

**Bravone** (10/09): Nielluccio (11.6 – 4.16 – 3.29) ; Cinsault (10.1 – 2.89 – 3.53)  
Vermentino (12.6 – 3.45 – 3.48) ; Syrah (10.8 – 3.45 – 3.45)

**Ghisonaccia** (13/09): Cinsault (11 – 2.88 – 3.5); Nielluccio (11.3 – 4.17 – 3.29)

**Pianiccia** (10/09): Nielluccio (10.7 – 4.66 – 3.25); Cinsault (10.4 – 4.29 – 3.31)

**Sartène** (10/09): Nielluccio (12.59 – 3.01 – 3.76)

La maturation des raisins évolue difficilement. Les TAP augmentent peu et les acidités totales sont plus faibles qu'en 2011. Les conditions météorologiques défavorables n'ont fait qu'accentuer ce phénomène.

Le millésime 2012 est plus tardif que 2011 particulièrement pour le Nielluccio et le Vermentino.