



**CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2012**  
(Semaine du 20 août au 24 août)

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** (22/08): Chardonnay (10.6 – 4.88 – 3.32); Pinot Noir (10.2 – 4.61 – 3.43); Merlot (9.4 – 5.3 – 3.29); Grenache (9.5 – 4.71 – 3.13); Nielluccio (9.1 – 6.75 – 3.11); Vermentino (10.6 – 4.20 – 3.3)

**Aghione** (22/08): Chardonnay (12 – 3.95 – 3.47)

**Ajaccio** (22/08): Sciaccarello (11.8 – 6.05 – 2.91); Nielluccio (11.5 – 5.6 – 2.83); Grenache (10.8 – 5.8 – 2.82); Vermentino (9.6 – 5.2 – 2.95)

**Bravone** (22/08): Merlot (12.3 – 3.75 – 3.37); Muscat Petits Grains (récolté); Nielluccio (11.7 – 4.94 – 3.14) Sciaccarello (16.2 – 4.89 – 3.16); Vermentino (12.2 – 4.05 – 3.34)

**Farinole** (24/08): Muscat P.G. (14.1 – 4.4 – 3.42); Vermentino (12.3 – 4.8 – 3.22)

**Folelli** (21/08): Grenache (12.8 – 4.9 – 3.25); Nielluccio (9.4 – 5.9 – 3.17); Syrah (11.2 – 4.8 – 3.33) Vermentino (10.8 – 4.1 – 3.25)

**Figari** (23/08): Biancu Gentile (récolté); Vermentino (12.77 – 3.58 – 3.54)

**Ghisonaccia** (20/08): Pinot Noir (13 - 3.69 - 3.52); Merlot (11.5 – 5.19 – 3.23); Syrah (11.8 – 5.11 – 3.15) Muscat Petits Grains (13.4 – 3.63 – 3.44); Vermentino (12.3 – 4.12 – 3.4); Sciaccarello (12.3 – 5.25 – 3.2); Nielluccio (10.5 – 5.72 – 3.08); Grenache (11.6 – 4.12 – 3.25); Cinsault (9.8 – 4.50 – 3.19)

**Lumio** (22/08): Cinsault (8.8 – 4.2 – 3.53); Grenache (12.2 – 4.7 – 3.31); Nielluccio (9.5 – 5.9 – 3.17) Sciaccarello (10 – 6.3 – 3.19); Vermentino (11.6 – 3.7 – 3.45)

**Oletta** (24/08): Muscat P.G. (13.7 – 4.4 – 3.33); Nielluccio (11.8 – 6.2 – 3.14); Vermentino (10.5 – 4.8 – 3.22)

**Pianiccia** (22/08): Sciaccarello (10.2 – 6.03 – 3.11); Nielluccio (10.5 – 5.54 – 3.13); Vermentino (9.8 – 5.14 – 3.19)

**Porto-Vecchio** (23/08): Sciaccarello (12.5 – 4.88 – 3.28); Nielluccio (11.7 – 4.41 – 3.37); Vermentino (10.9 – 4.10 – 3.43)

**Rogliano** (24/08): Aléatico (13.7 – 4.8 – 3.37); Muscat P.G (13.5 – 3.6 – 3.49); Vermentino (11.7 – 4.8 – 3.38)

**Sartène** (20/08): Vermentino (12.28 – 3.21 – 3.59); Sciaccarello (14.21 – 4.09 – 3.37); Grenache (10.91 – 3.27 – 3.61)

Les vendanges ont débuté pour les cépages précoces.

Selon les terroirs, les fortes chaleurs de ces derniers jours ont, soit accéléré le processus de maturation des raisins, soit entraîné des blocages de la maturité dans certaines régions (particulièrement pour le TAP).

Concernant le Sciaccarello, le phénomène de flétrissement des baies est important sur certaines parcelles. La gestion de ce cépage, en cette fin août caniculaire, appelle à la vigilance car lors du flétrissement, les sucres se concentrent dans la baie sans baisse significative de l'acidité.