



CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2015 (Semaine du 24 août au 28 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 2015.

Le premier chiffre entre parenthèses indique le degré probable (% vol.), le second l'acidité totale (en g/l H₂SO₄), et le troisième, éventuellement, le pH.

Aleria (27/08) : Chardonnay (11.7 – 3.5 – 3.74) ; Grenache (10.8 – 4 – 3.51) ; Syrah (11.3 – 4.2 - 3.47)
Nielluccio (11.5 - 4.2 – 3.41) ; Sciaccarello (12 – 3.2 – 3.48)

Aghione (24/08): Grenache (10.2 – 3.6 – 3.55) ; Sciaccarello (12.2 – 4.2 – 3.48)

Barbaggio (26/08) : Vermentino (10.9 – 3.4 – 3.27) ; Muscat (14.5 – 3.1 – 3.4) ; Nielluccio (11.8 – 5 – 3.07)

Bravone (27/08): Merlot (12.8 – 2.8 - 3.6); Cinsault (9.2 – 3.73 - 3.42)

Borgo (24/08) : Grenache (12 – 3.9 – 3.58) ; Syrah (10.5 – 5 – 3.4) ; Vermentino (10.5 – 3.8 – 3.6)
Sciaccarello (11- 5 – 3.32)

Farinole (26/08) : Muscat P.G. (12.4 – 3.2 – 3.41) ; Vermentino (11 – 4.6 – 3.4) ; Nielluccio (11 – 5.5 – 3.21)

Porto-Vecchio (25/08): Sciaccarello (13.8 – 4.24 – 3.23) ; Vermentino (12.4 – 3.43 – 3.51)

Poggio d'Oletta (26/08) : Muscat (11.8 – 3.4 – 3.3) ; Vermentino (10.9- 3.4 – 3.24)
Nielluccio (11.3 – 4.5 – 3.05)

San Giuliano (24/08) : Grenache (11 – 3.5 – 3.38) ; Sciaccarello (13 – 3.6 – 3.62)

Tallone (27/08): Syrah (11.8 – 3.76 – 3.37) ; Sciaccarello (14.6 – 3.15 - 3.48) ; Vermentino (12.9 – 3.75 – 3.43)
Nielluccio (13.7 – 3.78 -3.22)

Pianiccia (27/08):Cinsault (10.4 – 3.81 - 3.37) ; Nielluccio (10.8 – 4.92 – 3.13) ; Vermentino (10.6 – 3.99 – 3.26)

Reginu (26/08): Grenache (12.5 – 2.8 – 3.41); Vermentino (11.3 – 3.4 – 3.51); Syrah (12.8 – 3.6 – 3.47)
Nielluccio (11.6 – 4.9 – 3.12)

Rogliano (28/08) : Vermentino (10.8 – 4.6 – 3.35) ; Muscat (12.8 – 2.9 – 3.52) ; Nielluccio (10.6 – 4.8 – 3.22)

Sartene (25/08) : Vermentino (12.2 – 2.82 – 3.6) ; Grenache (11.55 – 2.97 – 3.61)

Zilia (26/08) : Vermentino (11.8 – 3.4 – 3.41) ; Sciaccarello (12.9 – 4.6 – 3.4) ; Nielluccio (12 – 4.1 – 3.23)

On constate une augmentation du TAP de 0.5 à 1.5 % vol. en une semaine selon les régions et une diminution des acidités tout en conservant un bon équilibre sucres / acidité. Cependant, attention à certaines valeurs de pH un peu élevées.

L'ensoleillement et les chaleurs annoncés pour la semaine prochaine vont permettre de poursuivre les vendanges dans de bonnes conditions laissant présager un millésime qualitatif.